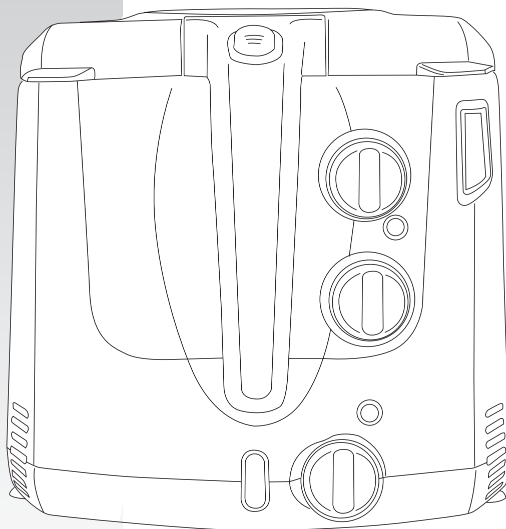
taurus

Spin Fresh

Freidora
Fregidora
Deep fryer
Friteuse
Fritteuse
Friggitrice
Fritadeira
Friteuse
Frytkownica
Φριτέζα
Фритюрница
Friteuză
Фритюрник
جهاز قلي






C
D
B
R
Q
J
M
A
P
G
I
K
O
MAX
MIN
F
N
H
L
E





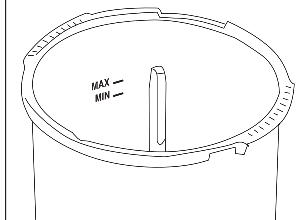


Fig.1



Fig.2

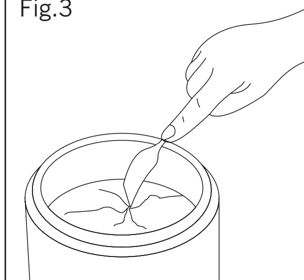


Fig.3

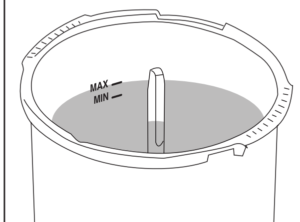


Fig.4

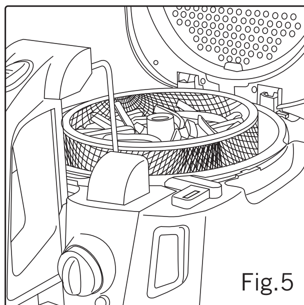


Fig.5

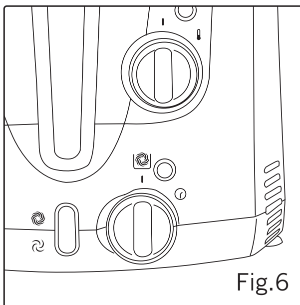
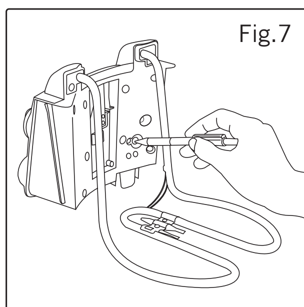


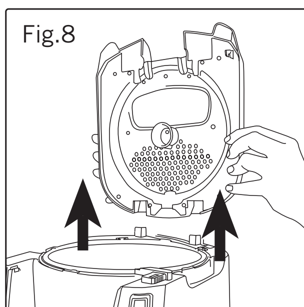
Fig.6

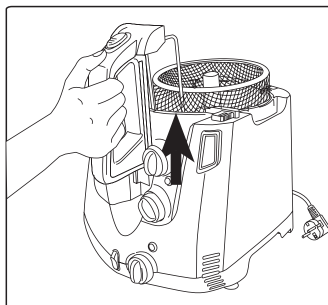
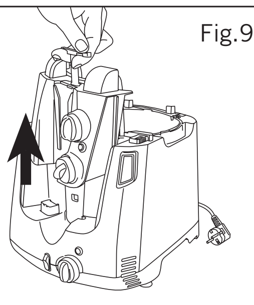


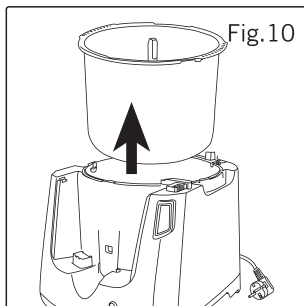





Fig.7


Fig.8



Fig.9


Fig.10



Freidora
Spin Fresh



Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca TAURUS.
Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

Descripción

A Cuerpo
B Tapa
C Asa de la cesta
D Cesta
E Termostato regulador de la temperatura
F Indicador de tiempo de cocción
G Regulador de tiempo de centrifugado
H Indicador luminoso verde de calentamiento
I Indicador luminoso rojo de centrífugo
J Perfiles de guías
K Unidad de control
L Elemento calefactor
M conexión de red
N Cubeta
O Indicador de nivel
P Botón de centrifugado
Q Bloqueo /desbloqueo de la cubeta
R Filtro anti grasa



Consejos y advertencias de seguridad

- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

Entorno de uso o trabajo:

- Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.
- Situar el aparato lejos de material combustible, tales como materiales textiles, cartón, papel…
- ADVERTENCIA: A fin de evitar un sobrecalentamiento, no cubrir el aparato.
- No usar el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente ya que existe riesgo de incendio si el aparato está cubierto o colocado incorrectamente.

Seguridad eléctrica:

- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.





- Conectar el aparato a una base de toma de corriente provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede atrapado o arrugado.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede colgando de la mesa o quede en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.



Seguridad personal:

- No tocar las partes metálicas o el cuerpo del aparato cuando está en funcionamiento, ya que puede provocar quemaduras.

Utilización y cuidados:

- No poner el aparato en marcha sin haber llenado antes la cubeta de aceite.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No desplazar el aparato cuando esté funcionando o el aceite aún esté caliente. Con el aparato en frío, transportar el aparato haciendo uso de las asas.
- Hacer uso del asa/s para coger o transportar el aparato.
- Respetar los niveles MAX y MIN. (Fig. 1)
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial. No está pensado para ser usado por clientes en entornos de hostelería de tipo alojamiento y desayuno, hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, tampoco en casas rurales, zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Este aparato está pensado para que lo usen adultos. No permitir que lo usen personas no familiarizadas con este tipo de producto, personas discapacitadas o niños.
- Este aparato puede ser utilizado personas no familiarizadas con este tipo de producto, personas discapacitadas o niños, si se les ha dado la supervisión o instrucciones apropiadas respecto al uso del aparato de









una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.
- No guardar ni transportar el aparato si todavía está caliente.
- No dejar nunca el aparato funcionando sin vigilancia, ni al alcance de los niños, ya que es un aparato eléctrico que calienta aceite a altas temperaturas y puede ocasionar quemaduras graves.
- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar y el tiempo de funcionamiento del aparato.
- Si se utiliza materia grasa en vez de aceite, se tiene que fundir ésta previamente en un recipiente aparte (Fig. 2).
- Si la materia grasa se ha endurecido en la cubeta del aparato, hacer unos agujeros en la grasa sólida para permitir que el agua que ha podido quedar retenida en la grasa salga en forma de vapor al calentarla a temperatura mínima de termostato (Fig. 3).
- Si por cualquier motivo el aceite se incendiara, desconectar el aparato de la red y sofocar el fuego con la tapa, con una manta, o con un paño grande de cocina. NUNCA CON AGUA.
- Colocar el mando termostato a la posición de mínimo (MIN), no garantiza la desconexión permanente del aparato.
- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.



Modo de empleo

Notas previas al uso:
- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.




Llenado de Aceite:
- Abrir la tapa.
- Asegurarse de que la unidad de control está perfectamente asentado.
- Verter aceite en la cubeta hasta la marca que indica el nivel MÁXIMO (Fig. 4).
- El aparato no debe funcionar con menos aceite del indicado en el nivel MINIMO.

Uso:
- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Abrir la tapa.
- Poner el aparato en marcha, accio-







nando el mando selector.
- Poner el aparato en marcha, accionando el uno de los botones selectores de velocidad.
- El piloto luminoso color rojo se iluminará
- Seleccionar la temperatura de fritura deseada mediante el mando termostato de regulación. El indicador luminoso color verde se apaga, indicando que el aceite está en proceso de calentamiento (con la tapa cerrada se ahorra energía).
- Preparar los alimentos a freír y colocarlos en la cesta procurando que no rebasen los ¾ de su capacidad. Dejar escurrir previamente los alimentos antes de sumergirlos en la cubeta.
- Si los alimentos están congelados, deben descongelarse previamente. La introducción de alimentos congelados o con gran contenido en agua en la cubeta puede provocar la proyección brusca de aceite hacia el exterior al cabo de unos pocos segundos.
- Esperar a que el piloto luminoso color verde se ilumine, lo que señalará que el aparato ha alcanzado la temperatura adecuada.
- Introducir lentamente la cesta en la cubeta a fin de evitar desbordamientos y salpicaduras. Según criterio, freír con la tapa abierta o cerrada.
- Cuando la fritura esté en su punto, levantar la cesta y colgarla en su soporte para permitir el escurrido del exceso de aceite de los alimentos (Fig. 5)
- Vaciar la cesta.
- Cambiar el aceite aproximadamente cada 15 ó 20 frituras, o cada 5 – 6 meses si no se utiliza habitualmente.



- Para minimizar la generación de acrilamida durante el proceso de fritura, no dejar que los alimentos adquieran un tono marrón oscuro, retirar los restos de alimentos quemados de la cubeta de aceite, y procese los alimentos ricos en almidón (tales como patatas y cereales) a temperaturas inferiores a 170ºC.
- Para minimizar la generación de acrimalida durante el proceso de cocción de alimentos, no dejar que los alimentos adquieran colores tostados oscuros o negros.

Función Centrifuga:
- Esa freidora tiene un sistema de centrifuga que permite escurrir el aceite de los alimentos.
- Cerrar la tapa.
- Cuando la fritura esté en su punto, levantar la cesta hasta el tope.
- Para programar un tiempo de centrifugado simplemente selecciónelo mediante el mando (Fig. 6).
-Seleccionar el tipo de velocidad 1 o 2 según el alimento (cf tabla anexa)
-Seleccionar la velocidad antes del tiempo
-La cesta empezara a girar



Una vez finalizado el uso del aparato:
- Seleccionar la posición de mínimo (MIN) mediante el mando selector de temperatura.
- Seleccionar la posición 0 mediante el mando selector de tiempo de cocción.
- Seleccionar la posición 0 mediante el mando selector de tiempo de centrifugo
- Desenchufar el aparato de la red







eléctrica.
- Cerrar la tapa.

Consejos prácticos:
- Para desodorar el aceite se pueden freír unos trozos de pan.
- En aquellos alimentos que contienen mucha agua es mejor y más rápido realizar dos frituras con menor volumen de alimentos que una sola. Con esto se disminuye el riesgo de salpicaduras y desbordamientos.
- Para conseguir una fritura uniforme y crujiente se puede utilizar el método de «fritura en dos tiempos». Este sistema consiste en realizar una primera fritura hasta que los alimentos estén bastante hechos, y después una segunda fritura, con el aceite muy caliente, para dorar los alimentos.
- Es aconsejable freír con aceite de oliva de mínima acidez.
- No mezclar aceites de diversas calidades.
- Para evitar que las patatas se peguen es recomendable lavarlas antes de freírlas



Protector térmico de seguridad:
- El aparato dispone de un dispositivo de seguridad térmica que protege el aparato de sobrecalentamiento.
- En caso de sobrecalentamiento actuará el dispositivo de seguridad térmica y el aparato dejará de funcionar. Cuando esto suceda se debe desconectar el aparato de la red y dejar que se enfríe. A continuación presionar el botón de rearme situado en la parte trasera de la unidad de control con la punta de un bolígrafo o similar para poner de nuevo el aparato operativo para el funcionamiento (Fig. 7).



Limpieza

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Desmontar el aparato siguiendo los siguientes pasos:
Colocar la tapa en posición vertical y tirar hacia arriba para desmontarla (Fig. 8).
Sacar la cesta y extraer la unidad de control (Fig. 9)
Extraer la cubeta (Fig. 10).
Verter cuidadosamente el aceite ya utilizado de la cubeta en un recipiente (no en el fregadero), según la normativa vigente de tratamiento y eliminación de residuos.
- A excepción de unidad de control y el cuerpo , todas las piezas pueden limpiarse con detergente y agua o en el lavavajillas. Aclarar bien para eliminar restos de detergente.
- Limpiar la unidad de control y el cuerpo con un paño húmedo y secarlos después. NO SUMERGIRLOS NUNCA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No deje entrar agua u otro líquido por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas








interiores del aparato.
- Retirar el filtro. Lavarlo en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Volver a colocarlo en posición correcta.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- No sumergir el conector en agua u otro líquido ni ponerlo bajo el grifo.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente, la grasa acumulada en el aparato en especial en el filtro, disminuye las prestaciones del producto y incrementa el riesgo de incendio.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.



Anomalías y reparación
- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.
- En caso de avería llamar al teléfono de atención al cliente indicado en la hoja de garantía. No intente desmontar o reparar el aparato usted mismo ya que puede existir peligro.
- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida.




Alimento	**Cantidad (gramos)**	**Temperatura (ºC)**	**Tiempo de fritura**	**Velocidad de centrifugado**	**Tiempo de centrifugado (seg)**
Patatas frescas	400	180	10 min	2	60
Patatas congeladas	500	190	8 min	2	60
Croquetas pequeñas	300	160	3 min	1	30
Tiras de pescado rebozado	400	160	3 min	1	45
Pimiento rebozado	250	150	2 min	2	30
Pechuga de pollo	450	170	12 min	1	60







Para las versiones EU del producto y/o en el caso de que en su país aplique:

Ecología y reciclabilidad del producto

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.
- Este aparato contiene o puede contener aceite, recordar que deben respetarse las reglamentaciones concernientes a la eliminación de este tipo de contaminante.



Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2006/95/EC de Baja Tensión y con la Directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electromagnética.



Fregidora
Spin Fresh



Benvolgut client,

Us agraïm que us hàgiu decidit a comprar un producte de la marca TAURUS.
La seva tecnologia, disseny i funcionalitat, i el fet d'haver superat les normes de qualitat més estrictes, us garanteixen una satisfacció total durant molt de temps.

Descripció
A Cos
B Tapa
C Nansa de la cistella
D Cistella
E Termòstat regulador de la temperatura
F Indicador del temps de cocció
G Regulador del temps de centrifugat
H Indicador lluminós verd d'escalfament
I Indicador lluminós vermell de centrifugat
J Perfils de guies
K Unitat de control
L Element calefactor
M Connexió de xarxa
N Cubeta
O Indicador de nivell
P Botó de centrifugat
Q Bloqueig /desbloqueig de la cubeta
R Filtre antigreix



Consells i advertiments de seguretat
- Abans d'engegar l'aparell, llegiu atentament aquest full d'instruccions i conserveu-lo per a consultes posteriors. El fet de no seguir aquestes instruccions pot comportar un accident.
- Abans d'utilitzar-lo per primera vegada, netegeu totes les parts del producte que puguin estar en contacte amb els aliments, tal com s'indica en l'apartat de neteja.

Entorn d'ús o treball:
- Col·loqueu l'aparell damunt d'una superfície plana, estable i apta per suportar altes temperatures, lluny d'altres fonts de calor i de possibles esquitxades d'aigua.
- Situeu l'aparell luny de material combustible, tal com materials tèxtils, cartró, paper...
- ADVERTÈNCIA: Per tal d'evitar un possible sobreescalfament, no tapeu l'aparell.
- No useu l'aparell associat a un temporitzador o altre dispositiu que el connecti automàticament, ja que existeix risc d'incendi si l'aparell està cobert o col·locat de manera incorrecta.

Seguretat elèctrica:
- No utilitzeu l'aparell amb el cable elèctric o la clavilla malmesos.
- Abans de connectar l'aparell a la xarxa, verifiqueu que el voltatge que s'indica a la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa.
- Connecteu l'aparell a una base de presa de corrent equipada amb presa





de terra i que suporti com a mínim 10 ampers.

- La clavilla de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. No modifiqueu mai la clavilla. No feu servir adaptadors de clavilla.
- No utilitzeu ni guardeu l'aparell a la intempèrie.
- Si algun dels embolcalls de l'aparell es trenca, desconnecteu l'aparell immediatament de la xarxa per evitar la possibilitat d'un xoc elèctric.
- No utilitzeu l'aparell si ha caigut, si hi ha senyals visibles de danys o si hi ha una fuita.
- No forceu el cable elèctric de connexió. No feu servir mai el cable elèctric per aixecar, transportar o desendollar l'aparell.
- No enrotlleu el cable elèctric de connexió al voltant de l'aparell.
- No deixeu que el cable elèctric de connexió quedi atrapat o arrugat.
- No deixeu que el cable de connexió quedi penjant de la taula o en contacte amb les superfícies calentes de l'aparell.
- Verifiqueu l'estat del cable elèctric de connexió. Els cables malmesos o embolicats augmenten el risc de xoc elèctric.
- No toqueu mai la clavilla de connexió amb les mans molles.



Seguretat personal:

- No toqueu les parts metàl·liques o el cos de l'aparell quan estigui en funcionament, ja que pot provocar cremades.

Utilització i cura:

- No connecteu mai l'aparell sense haver omplert abans la cubeta d'oli.
- No useu l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- No desplaceu la fregidora quan estigui funcionant o l'oli encara estigui calent. Amb l'aparell fred, desplaceu-la per les nanses.
- Utilitzeu les nanses per agafar o transportar l'aparell
- Respecteu els nivells MAX i MIN (Fig. 1)
- Desendolleu l'aparell de la xarxa quan no l'utilitzeu i abans de netejar-lo.
- Aquest aparell està pensat únicament per a ús domèstic, no per a ús professional ni industrial. No està pensat per ser utilitzat per clients en entorns d'hoteleria de tipus allotjament i esmorzar, hotels, motels i altres entorns de tipus residencial, tampoc a cases rurals, zones de cuina reservades per al personal a botigues, oficines i altres entorns de treball.
- No permeteu que l'utilitzin persones no familiaritzades amb aquest tipus de producte, persones discapacitades o nens.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per persones no familiaritzades amb aquest tipus de producte, persones discapacitades o nens, si se'ls ha donat la supervisió o instruccions apropiades pel que fa a l'ús de l'aparell d'una manera segura i si comprenen els perills que implica.
- La neteja i el manteniment a realitzar per l'usuari no els han de realitzar els nens sense supervisió.
- Mantingueu l'aparell i la seva connexió de xarxa fora de l'abast de nens








menors de 8 anys.
- Aquest aparell no és una joguina. Els nens han d'estar sota vigilància per assegurar que no juguin amb l'aparell.
- Deseu aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o persones discapacitades.
- No deseu l'aparell si encara està calent.
- No deixeu mai la fregidora en funcionament sense vigilància, ni a l'abast dels nens, ja que és un aparell elèctric que escalfa oli a altes temperatures i pot ocasionar cremades greus.
- Com a orientació, a la taula annexa s'indiquen una sèrie de receptes, que inclouen la quantitat d'aliment que cal processar i el temps de funcionament de l'aparell.
- Si en lloc d'oli empreu matèria grassa, cal que la foneu prèviament en un recipient apart. (Fig. 2).
- Si la matèria grassa s'ha endurit a la fregidora, feu uns forats a la grassa sòlida per permetre que l'aigua que hagués pogut quedar retinguda en la grassa surti en forma de vapor quan s'escalfi a temperatura mínima de termòstat (Fig. 3).
- Si, per qualsevol motiu, l'oli s'incendiés, desconnecteu l'aparell de la xarxa i apagueu el foc amb la tapa, amb una manta o amb un drap gran de cuina. MAI AMB AIGUA.
- Posar el comandament termòstat a la posició de mínim (MIN) no garanteix la desconnexió permanent de l'aparell.
- Una utilització inadequada o en desacord amb les instruccions d'ús suposa un perill i anul·la la garantia i la responsabilitat del fabricant.






Instruccions d'ús

Notes prèvies a l'ús:
- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'embalatge del producte.
- Abans d'usar el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.

Ompliment d'oli:
- Obriu la tapa.
- Assegureu-vos que la unitat de control està perfectament assentada.
- Aboqueu l'oli dins la cubeta fins la marca que indica el nivell MÀXIM (Fig. 4).
- L'aparell no ha de funcionar amb menys oli del que s'indica al nivell MÍNIM.

Ús:
- Desenrotlleu completament el cable abans d'endollar-lo.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Obriu la tapa.
- Poseu l'aparell en funcionament, accionant el comandament selector.
- Poseu l'aparell en funcionament, accionant l'u dels botons selectors de velocitat.
- El pilot lluminós vermell s'il·luminarà.
- Seleccioneu la temperatura de fregit desitjada mitjançant el comandament termòstat de regulació. L'indicador lluminós verd s'apagarà, indicant que







l'oli s'està escalfant (amb la tapa tancada estalviarà energia).

- Prepareu els aliments que heu de fregir i col·loqueu-los a la cistella mirant que no depassi els 3/4 de la seva capacitat. Deixeu escórrer prèviament els aliments abans de submergir-los a la cubeta.
- Si els aliments estan congelats, s'han de descongelar prèviament. La introducció d'aliments congelats o amb gran contingut d'aigua dins la cubeta pot provocar la projecció sobtada d'oli a l'exterior al cap de pocs segons.
- Espereu que l'indicador lluminós verd s'il·lumini, la qual cosa indicarà que l'aparell ha assolit la temperatura adient.
- Introduïu lentament la cistella a la cubeta per evitar desbordaments i esquitxades. Segons criteri, fregiu amb la tapa oberta o tancada.
- Quan el procés de fregir estigui al seu punt, aixequeu la cistella i pengeu-la a la vora de la cubeta per permetre que s'escorri l'excés d'oli dels aliments (Fig. 5)
- Buideu la cistella.
- Canvieu l'oli aproximadament cada 15 o 20 fregits, o cada 5-6 mesos si no s'utilitza habitualment.
- Per minimitzar la generació de acrilamida durant els procés de fregit, no deixeu que els aliments adquireixin un to marró fosc, retireu les restes d'aliments cremats de la cubeta d'oli, i processeu els aliments rics en midó (com les patates i cereals) a temperatures inferiors a 170ºC
- Per minimitzar la generació d'acrilamida durant el procés de cocció d'aliments, no deixeu que els aliments es tornin de color marró fosc o negre.




Funció centrífuga:

- Aquesta fregidora té un sistema de centrifugat que permet escórrer l'oli dels aliments.
-Tanqueu la tapa.
- Quan els fregits estiguin al seu punt, aixequeu la cistella fins al límit.
- Per programar un temps de centrifugat, simplement seleccioneu-lo mitjançant el comandament (Fig. 6).
- Seleccioneu el tipus de velocitat 1 o 2 segons l'aliment (cf. taula annexa).
- Seleccioneu la velocitat abans que el temps.
- La cistella començarà a girar.

Un cop finalitzat l'ús de l'aparell:

- Seleccioneu la posició mínima (MIN) mitjançant el comandament selector de temperatura.
- Seleccioneu la posició 0 mitjançant el comandament selector de temps de cocció.
- Seleccioneu la posició 0 mitjançant el comandament selector de temps de centrifugat.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Tanqueu la tapa.

Consells pràctics:

- Per refrescar l'oli hi podeu fregir-hi uns trossos de pa.
- Si es tracta d'aliments que contenen molta aigua, és millor i més ràpid fregir-los en dues tandes i en menys quantitat que en una de sola. D'aquesta manera disminueix el risc d'esquitxades i desbordaments.







- Per aconseguir una fregida uniforme i cruixent, es pot utilitzar el mètode de “fregida en dos temps”. Aquest sistema consisteix a realitzar una primera fregida fins que els aliments estiguin prou fets i després fer-ne una altra per daurar-los amb l’oli molt calent.
- És aconsellable fregir amb oli d’oliva de mínima acidesa.
- No barregeu olis de diverses qualitats.
- Per evitar que les patates s’enganxin és millor rentar-les abans de fregir-les.

Protector tèrmic de seguretat:
- L’aparell disposa d’un dispositiu tèrmic de seguretat que el protegeix de qualsevol sobreescalfament.
- En cas de sobreescalfament de l’oli, actuarà el dispositiu de seguretat tèrmica i la fregidora deixarà de funcionar. Quan això passi, heu de desconnectar l’aparell de la xarxa i deixar que es refredi. A continuació pressioneu el botó de rearmament situat a la part posterior del conjunt elèctric amb la punta d’un bolígraf o similar per posar novament l’aparell operatiu pel seu funcionament (Fig. 7).





Neteja
- Desendolleu l’aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Desmunteu l’aparell seguint els següents passos:
Col·loqueu la tapa en posició vertical i estireu cap amunt per desmuntar-la (Fig.8)
Traieu la cistella i extraieu la unitat de control (Fig. 9)
Extraieu la cubeta (Fig. 10)
Aboqueu amb molta cura l’oli utilitzat en un altre recipient (no a l’aigüera), segons la norma vigent de tractament i eliminació de residus.
- Excepte la unitat de control i el cos, totes les peces es poden netejar amb detergent i aigua o al rentaplats. Esbandir bé per eliminar restes de detergent.
- Netegeu la unitat de control i el cos amb un drap humit i després asseQueu-los. NO ELS SUBMERGIU MAI EN AIGUA NI EN QUALSEVOL ALTRE LÍQUID.
- Netegeu l’aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- Per netejar l’aparell, no utilitzeu dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic, com el lleixiu, ni productes abrasius.
- No deixeu entrar aigua ni cap altre líquid a través de les obertures de ventilació per evitar danys a les parts operatives interiors de l’aparell.
- Retireu el filtre. Renteu-lo amb aigua calenta sabonosa o bé al rentaplats. Torneu a posar-lo en posició correcta.
- No submergiu l’aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l’aixeta.
- No submergiu el connector en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l’aixeta.
- Es recomana netejar l’aparell regularment i retirar-ne les restes









d'aliments.
- Es recomana que netegeu l'aparell regularment, el greix acumulat a l'aparell en especial en els filtres, disminueix les prestacions del producte i incrementa el risc d'incendi.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de forma inexorable la durada de la vida de l'aparell i conduir a una situació perillosa.



Anomalies i reparació
- En cas d'avaria, porteu l'aparell a un servei d'assistència tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo ni reparar-lo ja que pot ser perillós.
- En cas d'averia truqueu al telèfon d'atenció al client indicat al full de garantia. No intentin desmuntar ni reparar l'aparell vostès mateixos ja que pot existir perill.
- Si la connexió a la xarxa està malmesa, cal substituir-la.

Aliment	Quantitat (grams)	Temperatura (ºC)	Temps de fregit	Velocitat de centrifugat	Temps de centrifugat (seg)
Patates fresques	400	180	10 min.	2	60
Patates congelades	500	190	8 min.	2	60
Croquetes petites	300	160	3 min.	1	30
Tires de peix arrebossat	400	160	3 min.	1	45
Pebrot arrebossat	250	150	2 min.	2	30
Pit de pollastre	450	170	12 min.	1	60





Per a productes de la Unió Europea i/o en cas que així ho exigeixi la normativa en el seu país d'origen:

Ecologia i reciclabilitat del producte

- Els materials que componen l'envàs d'aquest electrodomèstic estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si desitja desfer-se'n, pot utilitzar els contenidors públics apropiats per a cada tipus de material.
- Aquest producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.
- Aquest aparell conté o pot contenir oli. Recordeu que s'han de respectar els reglaments concernents a l'eliminació d'aquest tipus de contaminant.



Aquest símbol significa que si us voleu desfer del producte, un cop exhaurida la vida de l'aparell, l'heu de dipositar, a través dels mitjans adequats, a mans d'un gestor de residus autoritzat per a la recollida selectiva de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE).

Aquest aparell compleix la Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensió i la Directiva 2004/108/EC de Compatibilitat Electromagnètica.



Deep fryer
Spin Fresh



Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product.
Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

Description

A Body
B Lid
C Basket handle
D Basket
E Temperature regulation thermostat
F Cooking temperature indicator
G Spin time regulator
H Green indicador light for heat function
I Red light indicador for spin function
J Bevel profiles
K Unit control
L Heating component
M Plug connection
N Tank
O Level indicator
P Centrifuge button
Q Block /Unblock the tray
R Anti-fat filter



Safety advice and warnings

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions may result in an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

Use or working environment:

- Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
- Keep the appliance away from flammable material such as textiles, cardboard or paper, etc.
- CAUTION: In order to prevent overheating, do not cover the appliance.
- Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on, as there is a risk of fire if the appliance is covered or incorrectly situated.

Electric safety:

- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Do not use or store the appliance outdoors.





- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the cable around the appliance.
- Ensure that the electric cable does not get trapped or tangled.
- Do not allow the connection cable to hang or to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- Check the condition of the electrical connection cable. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- Do not touch the plug with wet hands.



Personal safety:
- Do not touch metal parts or the body when it is operating, as it may cause serious burns.

Use and care:
- Never connect the appliance without having first of all filled the oil bowl.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not move the appliance whilst in operation or if the oil is still hot. Once cooled, transport the appliance using the handles.
- Use the appliance handle/s, to catch it or move it.
- Respect the MAX and MIN levels (Fig. 1)
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- This appliance is designed for household use only and is not intended for professional or industrial use. It is not designed to be used by clients in the hotel or catering industry, hotels, motels or other residential types of environment, country holiday lets, kitchen areas reserved for shop staff, offices or other work environments.
- This appliance is intended for adult use.
Ensure that this product is not used by the disabled, children or people unused to its handling.
- This appliance can be used by people that are not familiar with this type of product as well as disabled people and children if they are correctly supervised or have received adequate instructions regarding the use of this appliance safely, so that they understand the risks involved.



- Cleaning and maintenance carried out by the user should not be done by children without supervision.
- Keep the appliance and its cable out of reach of children under the age of eight.
- This appliance is not a toy.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- Never leave the appliance unattended when in use and keep out of







the reach of children, as this is an electrical appliance that heats oil to high temperatures and may cause serious burns.
- By way of orientation the attached table shows a selection of recipes, which include the quantities of products to be processed and the operating times for the appliance.
- If fat is used instead of oil, melt first in a separate recipient. (Fig. 2).
- If fat has hardened in the pan, make a few holes in the solid fat in order to allow the water, which has been retained in the fat to be released as steam when heated at the minimum thermostat temperature. (Fig. 3).
- If, for some reason, the oil were to catch fire, disconnect the appliance from the mains and smother the fire using the lid, a cover or a large kitchen cloth. NEVER WITH WATER.
- Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the iron is switched off permanently.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.



Instructions for use

Before use:
- Make sure that all the product's packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

Oil filling:

- Open the cover.
- Make sure that the unit control is completely stable.
- Pour oil up to the mark indicating the MAXIMUM level on the bowl. (Fig. 4).
- The appliance must not be used with less oil than that indicated by the MINIMAL mark.

Use:
- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Open the cover.
- Start the appliance by turning on the speed regulator.
- Turn the appliance on, by using the speed selection buttons.
- The pilot light comes on in red.
- Select the desired frying temperature using the thermostat control. The indicator green light will switch off, indicating that the oil is being heated (Energy is saved when the cover is closed)
- Prepare the food to be fried and place it in the basket, making sure that it does not rise above ¾ of its capacity.
- Frozen food must be allowed for thaw beforehand. The placing of frozen food or food with high water content in the basket may cause the oil to suddenly spit after a few seconds.
- Wait until the pilot green light switch on which will indicate that the appliance has reached an adequate temperature.
- Slowly place the basket in the bowl







to avoid overflowing and splashing. According to criteria, fry with the lid open or closed.
- When the food has been fried sufficiently, lift the basket and position it in the support in order to allow the excess oil to drain from the food (Fig. 5)
- Empty the basket.
- Change the oil approximately every 15 or 20 frying operations, or every 5 – 6 months if not used frequently.
- In order to minimize the generation of acrilamida during the frying process, avoid to reach dark brown colours on the fried food, remove any burnt leftovers from the oil container, food rich in scratch (such as potatoes or corns) should not be fried at temperatures higher to 170ºC.
- In order to minimize the generation of acrilamida during the cooking process, avoid to reach dark brown colours on the foodstuffs.



Spin function:
This fryer has a spin function to remove oil from the food.
- Close the lid.
- When frying is done, raise the basket to its limit.
- Use the control to programme the spin time (Fig. 6)
- Select speed 1 or 2 depending on the food type (see attached table)
- Select the speed before selecting the time
- The basket will begin to spin.

Once you have finished using the appliance:
- Select the minimum position (MIN) using the thermostat control.
- Select position 0 using the cooking time control.
- Select position 0 using the spin time control.
- Unplug the appliance to the mains.
- Close the lid.

Practical recommendations:
- Fry a few pieces of bread to remove the smell of used oil.
- For food with a high water content, it is better and quicker to fry in two lots with less food than in just one. This will reduce the risk of splashes and spillage.
- To ensure that frying is homogeneous and crunchy, frying can be carried out using a two time process. This system consists of first frying the food until it is reasonably well done and then frying again using very hot oil to brown the food.
- Olive oil with a minimum acidity level is recommendable for frying.
- Do not mix different oils.
- Wash potatoes before frying to stop them from sticking.



Safety thermal protector:
- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- In the event of overheating, the thermal safety mechanism will be activated and the appliance will stop operating. When this occurs the appliance should be disconnected from the mains and left to cool. Then press the rearming button, situated at the back of the electrical circuit, with the tip of a pen or similar in order to







reactivate the appliance (Fig. 7).



Cleaning

- Disconnect the appliance from the mains and let it cool before undertaking any cleaning task.
- Dismantle the appliance as follows: Put the cover in a vertical position and pull upwards to disassemble (Fig. 8)
- Remove the basket and remove the unit control (Fig. 9)
- Remove the bowl (Fig. 10)
Carefully pour the used oil from the bowl into a container (not the sink), according to the regulations in force for the treatment and disposal of waste.
- All parts, except the electrical parts and cable, can be cleaned with detergent and water or in the dishwasher. Rinse well to get rid of detergent.
- Clean the electrical equipment and the mains connection with a damp cloth and dry. DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not let water or any other liquid get into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance.
- Remove the filter. Clean using warm and soapy water or in the dishwasher. Return it to its correct position.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- Never submerge the connector in water or any other liquid or place it under running water.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- It is recommended that the appliance is cleaned regularly. Accumulated grease in the appliance and especially in the filter reduces the product's capacity and increases risk of fire.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.



Anomalies and repair

- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.
- If the appliance is faulty, ring customer service using the telephone number on the guarantee form. Do not try to disassemble or repair the appliance yourself as it could be dangerous.
- If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced.





Product	Quantity (grams)	Temperature (ºC)	Frying time	Spin speed	Spin speed (sec)
Fresh potatoes	400	180	10 min	2	60
Frozen potatoes	500	190	8 min	2	60
Small croquetes	300	160	3 min	1	30
Slices of battered fish	400	160	3 min	1	45
Battered pepper	250	150	2 min	2	30
Chicken breast fillet	450	170	12 min	1	60

For EU product versions and/or in case that it is requested in your country:

Ecology and recyclability of the product
- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment
This appliance contains, or could contain, oil. Remember that one should abide by the regulations concerning the elimination of this type of contaminant.



This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE)

This appliance complies with Directive 2006/95/EC on Low Voltage and Directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility.



Friteuse
Spin Fresh



Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter un appareil ménager de marque TAURUS.
Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, s'ajoutant au fait qu'elle répond amplement aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

Description

A Corps
B Couvercle
C Anse du panier
D Panier
E Thermostat pour contrôler la température
F Indicateur de durée de cuisson
G Régulateur de temps de centrifuge
H Voyant lumineux vert d'échauffement
I Voyant lumineux rouge de centrifuge
J Rails à glissière
K Unité de contrôle
L Élément chauffant
M Connexion au secteur
N Cuve
O Indicateur de niveau
P Bouton d'essorage
Q Blocage /déblocage du bac
R Filtre anti-graisse



Conseils et mesures de sécurité

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. La non observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.

Environnement d'utilisation ou de travail:

- Placer l'appareil sur une surface plane, stable et pouvant supporter des températures élevées, éloignée d'autres sources de chaleur et des possibles éclaboussures d'eau.
- Veiller à éloigner l'appareil de tout matériel combustible, tels que carton, papier, matières textiles…
- AVERTISSEMENT : Afin d'éviter une surchauffe, ne pas couvrir l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil en association avec un programmateur, une minuterie ou tout autre dispositif raccordé automatiquement à l'appareil car il existe un risque d'incendie si l'appareil est couvert ou mal installé.

Sécurité électrique:

- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.





- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble électrique de connexion autour de l'appareil.
- Éviter que le câble électrique de connexion ne se coince ou ne s'emmêle.
- Ne pas laisser le cordon de connexion entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Vérifier l'état du câble d'alimentation électrique. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de décharge électrique.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.



Sécurité personnelle:

- Ne pas toucher les parties métalliques ou le corps de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne, ceci peut entraîner des brûlures.

Utilisation et précautions:

- Ne brancher aucun appareil sans avoir rempli au préalable la cuve d'huile.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne jamais transporter la friteuse quand elle est en marche ou quand l'huile est encore chaude. Quand la friteuse est refroidie, transportez-la à l'aide des poignées.
- Veiller à utiliser les anses pour soutenir ou transporter l'appareil.
- Respecter les niveaux MAXIMUM ET MINIMUM (Fig. 1)
- Débrancher l'appareil du secteur tant qu'il reste hors d'usage et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, non pas pour un usage professionnel ou industriel. Il n'a pas été conçu pour des clients travaillant dans le domaine de l'hôtellerie, tels que : hébergement avec petit-déjeuner, hôtels, motels et autres centres résidentiels, ni pour être utilisé dans un gîte rural, zones de cuisine réservées au personnel de magasin, bureaux et autres environnements professionnels.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes.
Ne pas laisser des personnes non familiarisées avec ce type de produit, des personnes handicapées ou des enfants l'utiliser.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes non familiarisées avec ce type de produit, des personnes handicapées ou des enfants, après avoir








reçu la formation suffisante et sous la supervision ou les instructions adaptées quant à l'usage de l'appareil, et ce, en toute sécurité et comprenant tous ses dangers.
- Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne devront pas être fait par des enfants non surveillés.
- Ranger l'appareil et sa fiche hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.
- Ne pas garder l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance, ni à la portée des enfants, étant donné qu'il s'agit d'un appareil électrique et il peut entraîner de graves brûlures.
- À titre indicatif sur le tableau en annexe, sont indiquées une série de recettes qui précisent les quantités à mettre d'aliments et le temps de fonctionnement de l'appareil.
- Si l'on utilise de la graisse au lieu d'huile, il faut la faire fondre au préalable dans un récipient à part. (Fig. 2).
- Si la graisse a durci dans la friteuse, faire quelques trous dans la graisse solide afin de permettre que l'eau qui a pu être retenue dans la graisse, s'évacue sous forme de vapeur en réchauffant la graisse à température minimum de thermostat (Fig. 3).
- Si, pour quelque cause que ce soit, l'huile prend feu, il faut débrancher la friteuse du réseau électrique et étouffer le feu avec le couvercle, une couverture ou avec un grand torchon de cuisine. NE JAMAIS ESSAYER DE L'ÉTEINDRE AVEC DE L'EAU.
- Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.
- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.



Mode d'emploi

Remarques avant utilisation:

- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.




Remplissage d'huile:

- Ouvrir le couvercle.
- Vérifiez que l'unité de contrôle soit parfaitement accouplée.
- Verser de l'huile dans la cuve jusqu'à la marque qui indique le niveau. (Fig. 4).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec un niveau d'huile en dessous de la marque MINIMUM.

Usage:

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au secteur.







- Ouvrir le couvercle.
- Mettre en marche l'appareil, en appuyant sur la commande.
- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur l'une des commandes de vitesse.
- Le voyant lumineux rouge s'allumera.
- Sélectionner la température de friture désirée avec le thermostat. Le voyant lumineux vert s'éteindra, indiquant que l'huile est en train de chauffer (en refermant avec le couvercle, on économise de l'énergie).
- Préparer les aliments à frire et placer les dans le panier en essayant de ne pas dépasser les 3/4 de sa capacité.
- Si les aliments sont congelés, ils doivent au préalable être décongelés. L'introduction d'aliments congelés ou contenant beaucoup d'eau dans la cuve peut entraîner la projection inopinée d'huile vers l'extérieur au bout de quelques petites secondes.
- Attendre que le témoin lumineux vert s'éclaire, ce qui signifiera que l'appareil a atteint la température adéquate.
- Introduire lentement le panier dans le récipient afin d'éviter tout débordement ou projection. Selon le critère, frire avec le couvercle ouvert ou fermé.
- Quand la cuisson est suffisante, soulever le panier et laisser le pendre au bord du récipient pour permettre d'égoutter l'excès d'huile imprégnant les aliments (Fig. 5)
- Vider le panier.
- Changer l'huile après 15 ou 20 fritures environ ou tous les 5-6 mois si vous ne l'utilisez pas régulièrement.
- Pour diminuer la formation d'acrylamide pendant le processus de friture, éviter que les aliments acquièrent une couleur marron foncé, retirer les restes d'aliments brûlés du bac à huile, et pour les aliments riches en amidon (comme par exemple les pommes de terre et les céréales) veiller à utiliser des températures inférieures à 170ºC.
- Afin de réduire la formation d'acrylamide lors du brunissage, faire en sorte que le pain n'acquière pas les couleurs marron foncé ou noir.




Fonction Centrifuge:

- Cette friteuse dispose d'un système centrifuge qui permet d'égoutter l'huile des aliments.
- Fermer le couvercle.
- Lorsque la friture sera prête, soulever le panier jusqu'à la butée.
- Pour programmer le temps de centrifuge, il suffit de le sélectionner à l'aide de la commande (Fig. 6)
- Sélectionner le type de vitesses 1 ou 2 selon l'aliment (cf. tableau annexe)
- Sélectionner tout d'abord la vitesse, puis la durée
- Le panier commencera à tourner

Lorsque vous avez fini de vous servir de l'appareil:

- Choisir la position minimum (MIN) grâce au sélecteur de température.
- Sélectionner la position 0 à l'aide du sélecteur de temps de cuisson.
- Sélectionner la position 0 à l'aide du sélecteur de temps de centrifuge
- Débrancher l'appareil du secteur.







- Fermer le couvercle.

Conseils pratiques:

- Pour désodoriser l'huile, il est possible de faire frire des morceaux de pain.
- Il vaut mieux faire frire en deux fois les aliments qui contiennent beaucoup d'eau: le résultat est plus économique et plus rapide.
- Pour obtenir une friture uniforme et craquante, on peut utiliser la méthode de «friture en deux temps».
Ce système consiste à réaliser une première friture jusqu'à ce que les aliments soient cuits et ensuite une autre pour les faire dorer, ceci à l'huile très chaude.
- Il est conseillé d'utiliser une huile d'olive faiblement acide.
- Ne pas mélanger des huiles de qualités différentes.
- Pour éviter que les pommes de terre ne collent, il est recommandé de les laver avant de les frire.



Protecteur thermique de sûreté:

- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- En cas de surchauffe, un dispositif de sécurité thermique se déclenchera et l'appareil s'arrêtera automatiquement. Dans ce cas, vous devrez débrancher l'appareil du réseau électrique et le laisser refroidir. Ci-après, appuyer sur le bouton réarmement situé sur la partie postérieure de l'ensemble électrique, avec la pointe d'un stylo ou similaire pour que l'appareil puisse se remettre à fonctionner normalement (Fig. 7).



Nettoyage

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de la nettoyer.
- Démonter l'appareil en suivant les pas décrits ci-dessous:
Placer le couvercle en position verticale et tirer vers le haut pour le démonter (Fig. 8).
Retirer le panier et extraire l'unité de contrôle (Fig. 9).
Retirer la cuvette (Fig. 10)
Verser doucement l'huile usagée de la cuve dans un récipient (et pas dans l'évier), selon la réglementation en vigueur de traitement et d'élimination des déchets.
- À l'exception de l'ensemble électrique et de la connexion au réseau, toutes les autres pièces peuvent se laver au détergent et à l'eau ou dans le lave-vaisselle. Rincer soigneusement pour éliminer tout reste de savon.
- Nettoyer l'appareil électrique et son cordon d'alimentation avec un chiffon humide et bien les sécher ensuite.
NE JAMAIS IMMERGER l'APPAREIL NI LE CORDON DANS L'EAU NI AUCUN AUTRE LIQUIDE.
- Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas laisser pénétrer de l'eau ni aucun autre liquide par les ouvertures de ventilation afin d'éviter









d'endommager les parties intérieures de l'appareil.
- Retirer le filtre. Le laver à l'eau chaude et au savon ou au lave-vaisse-lle. Le remettre correctement.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Ne pas immerger le connecteur dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement, la graisse qui s'accumule dans l'appareil et plus spécialement dans le filtre, diminue le rendement du produit et augmente le risque d'incendie.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.



Anomalies et réparation

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.
- En cas de panne, veuillez appeler le service d'attention client qui est indiqué sur la feuille de garantie. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil par vos propres moyens car vous pourriez vous mettre en danger.
- Si le branchement au secteur est endommagé, il doit être remplacé.

Aliment	Quantité (grammes)	Température (ºC)	Durée de la friture	Vitesse de centrifuge	Durée de centrifuge (sec)
Pommes de terres fraîches	400	180	10 min	2	60
Pommes de terres surgelées	500	190	8 min	2	60
Petites Cro-quettes	300	160	3 min	1	30
Bandes de poisson pané	400	160	3 min	1	45
Poivron pané	250	150	2 min	2	30
Blanc de poulet	450	170	12 min	1	60





Pour les produits de l'Union Européenne et (ou) conformément à la réglementation en vigueur de votre pays d'origine:

Écologie et recyclage du produit

- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.
- Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.

Cet appareil contient, ou peut contenir, de l'huile. Respecter les réglementations relatives à l'élimination de ce type de polluant.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC de basse tension ainsi qu'à la directive 2004/108/EC de compatibilité électromagnétique.



Fritteuse
Spin Fresh



Sehr geehrter Kunde:

Wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein TAURUS Gerät zu kaufen. Technologie, Design und Funktionalität dieses Gerätes, in Kombination mit der Erfüllung der strengsten Qualitätsnormen, werden Ihnen lange Zeit viel Freude bereiten.

Beschreibung
A Gehäuse
B Deckel
C Frittierkorbgriff
D Frittierkorb
E Temperaturregler
F Garzeitanzeige
G Zentrifugierzeit-Schalter
H Grüne Kontrolllampe für Heizung
I Rote Kontrolllampe für Zentrifugieren
J Leitprofile
K Steuereinheit
L Heizelement
M Netzanschluss
N Wanne
O Pegelanzeige
P Zentrifugier-Taste
Q Verriegelung / Entriegelung der Wanne
R Antifettfilter



Sicherheitsempfehlungen und -hinweise
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisungen kann Unfälle zur Folge haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Anwendungs- oder Arbeitsumgebung:
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile, für hohe Temperaturen geeignete Oberfläche, außer Reichweite von Hitzequellen und möglichen Wasserspritzern.
- Stellen Sie bitte das Gerät weg von brennbaren Stoffen wie zum Beispiel Textilien, Pappe, Papier, und so weiter.
- WARNUNG: Um eine Überhitzung zu vermeiden, nicht das Gerät verdecken.
- Verbinden Sie das Gerät nicht mit einem Programmierer, einer Zeittaste oder einer anderen Vorrichtung, die den Apparat automatisch anstellt, da Brandgefahr besteht, falls das Gerät abgedeckt oder falsch aufgestellt ist.

Elektrische Sicherheit:
- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischen Kabel oder Stecker verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- Das Gerät an einen Stromanschluss anschließen, der mindestens 10 Ampere liefert.





- Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Stecker darf nicht verändert werden. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Sollte ein Teil der Gerätverkleidung strapaziert sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Elektrische Kabel nicht überbeanspruchen. Elektrische Kabel dürfen nicht zum Anheben, Transportieren oder Ausstecken des Geräts benützt werden.
- Kabel nicht um das Gerät rollen.
- Achten Sie darauf, dass das elektrische Kabel nicht getreten oder zerknittert wird.
- Nachten Sie darauf, dass das elektrische Verbindungskabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.
- Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen die Stromschlaggefahr.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.



Persönliche Sicherheit

- Metallteile oder das Gerätegehäuse während des Betriebes nicht berühren, da Verbrennungsgefahr besteht.

Gebrauch und Pflege:

- Schließen Sie das Gerät niemals an ohne vorher die Ölwanne gefüllt zu haben.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Die Fritteuse niemals transportieren, wenn sie in Betrieb gesetzt wurde oder das Öl noch heiß ist. Sobald das Gerät abgekühlt ist, mithilfe der Handgriffe transportieren.
- Das Gerät immer am Griff anfassen und tragen.
- Achten Sie auf die MAXIMUM- und MINIMUM-Markierungen (Abb. 1)
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Dieses Gerät nur für den Hausgebrauch, nicht für einen gewerblichen oder industriellen Zweck verwenden. Dieses Gerät ist nicht für Gäste von Gasthäusern wie Bed and Breakfast, Hotels, Motels oder von sonstigen Beherbergungsbetrieben sowie nicht für Landferienhäuser oder Personalräume von Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten konzipiert worden.
- Vermeiden Sie die Benutzung desselben durch Kinder, Behinderte oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung von Personen mit einem Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen, behinderten Personen oder Kindern, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren, die von diesem








Gerät ausgehen, verstehen.
- Die Reinigung und die Wartung dürfen nicht ohne Beaufsichtigung von Kindern ausgeführt werden.
- Das Gerät und sein Netzanschluss dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren kommen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Behinderten auf.
- Nicht das Gerät wegräumen, wenn es noch heiß ist.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Betrieb ist. Kinder fernhalten, da es sich um ein elektrisches Gerät handelt, das Öl hoch erhitzt und schwere Verbrennungen verursachen kann.
- Als Anhalt dient die nachstehende Tabelle, in der verschiedene Speisen mit den zu verarbeitenden Mengen und der Betriebsdauer des Gerätes aufgeführt sind.
- Wenn Sie Fett anstelle von Öl verwenden, muss dieses vorab in einem separaten Gefäß geschmolzen werden (Abb. 2)
- Wenn sich das Fett in der Friteuse erhärtet hat, stechen Sie ein paar Löcher in die solide Fettmasse, damit das Wasser, das im Fett zurückgeblieben ist, bei Erwärmung auf der niedrigsten Stufe des Thermostats als Dampf entweichen kann (Abb. 3)
- Sollte das Öl aus irgendeinem Grund in Brand geraten, den Stecker der Fritteuse ziehen und das Feuer mit dem Deckel, mit einer Decke oder mit einem großen Küchentuch löschen. DAS FEUER UNTER KEINEN UMSTÄNDEN MIT WASSER LÖSCHEN.
- Die vollständige Abschaltung des Geräts wird nicht dadurch garantiert, dass der Temperaturregler auf der niedrigsten Position (MIN) steht.
- Unfachgemäßer Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen können gefährlich sein und führen zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.






Gebrauchsanweisung

Hinweise vor dem Einsatz:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Mit Öl füllen:

- Öffnen Sie den Deckel.
- Es ist darauf zu achten, dass die Steuereinheit richtig eingesetzt ist.
- Öl bis zur MAXIMUM - Anzeige in die Wanne geben (Abb. 4)
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die MIN-Füllhöhe für Öl unterschritten ist.

Gebrauch:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das







Stromnetz an.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Durch Betätigen des Schalters das Gerät in Betrieb setzen.
- Das Gerät in Betrieb setzen, indem eine der Geschwindigkeitstasten betätigt wird.
- Die rote Leuchtanzeige leuchtet auf.
- Die gewünschte Frittiertemperatur mittels des Thermostatreglers einstellen. Die grüne Kontrolllampe erlischt, wenn das Öl erhitzt ist (mit geschlossenem Deckel sparen Sie Energie).
- Stellen Sie das Frittiergut bereit und legen Sie es in den Frittierkorb, wobei 3/4 seines Fassungsvermögens nicht überschritten werden sollten.
- Wenn die Nahrungsmittel gefroren sind, müssen sie erst aufgetaut werden.
- Das Eintauchen gefrorener Nahrungsmittel oder Nahrungsmittel mit hohem Wassergehalt in die Wanne, kann bewirken, dass Öl innerhalb weniger Sekunden nach außen spritzt.
- Warten, bis die grüne Kontrolllampe aufleuchtet, was darauf hinweist, dass das Gerät die geeignete Temperatur erreicht hat.
- Um ein Überströmen des Öls und Spritzer zu vermeiden, wird der Frittierkorb langsam in den Behälter eingetaucht. Je nach Bedarf frittieren Sie mit offenem oder geschlossenem Deckel.
- Sobald das Frittiergut zubereitet ist, den Frittierkorb anheben und ihn zum Abtropfen von überschüssigem Öl in den Behälterrand einhängen (Abb. 5).
- Den Frittierkorb entleeren.
- Das Öl nach ca. 15-20 Frittiervorgängen oder nach 5-6 Monaten wechseln, falls das Gerät nicht regelmäßig benutzt wird.
- Um die Entstehung von Acrylamid während des Frittiervorgangs zu minimieren, sollten Sie darauf achten, dass das Frittiergut keine dunkelbraune Farbe annimmt. Verbranntes Frittiergut im Ölbehälter sind zu entfernen und stärkehaltige Lebensmittel (wie Kartoffeln und Getreideprodukte) sind bei Temperaturen unter 170ºC zu garen.
- Um die Entstehung von Acrylamid während des Toastvorgangs zu vermeiden, sollten Sie darauf achten, dass das Brot nicht dunkelbraun oder schwarz wird.




Zentrifugierfunktion:
- Diese Fritteuse ist mit einer Zentrifugier-Einrichtung ausgerüstet, durch die überschüssiges Öl vom Frittiergut entfernt wird.
- Schließen Sie den Deckel.
- Wenn das Frittiergut gar ist, den Frittierkorb bis zum Anschlag heben.
- Mit dem Schalter die Zentrifugierzeit einstellen (Abb. 6).
- Die gewünschte Geschwindigkeit 1 oder 2 ja nach Frittiergut (siehe beigefügte Tabelle) einstellen.
- Zuerst die Geschwindigkeit und dann die Zeit einstellen.
- Der Frittierkorb beginnt sich zu drehen.

Nach dem Gebrauch des Gerätes:
- Die Position Minimum (MIN) mittels des Temperaturreglers auswählen.
- Den Garzeitschalter auf die Position







0 stellen.
- Den Zentrifugierzeit-Schalter auf die Position 0 stellen.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Schließen Sie den Deckel.

Praktische Ratschläge:
- Um Gerüche des Öls zu beseitigen, können Sie ein paar Stückchen Brot frittieren.
- Bei Nahrungsmitteln mit viel Wassergehalt ist es besser und schneller zwei Fritüren mit geringerer Menge zu machen, als eine einzige.
- Um eine gleichmäßig knusprige Fritüre zu erhalten, kann die Methode der “Fritüre in zwei Gängen” angewendet werden.
Sie besteht darin zunächst eine erste Fritüre zu machen bis die Nahrungsmittel ziemlich gar sind, und anschließend eine zweite, um sie zu bräunen, mit sehr heißem Öl.
- Es wird empfohlen mit Olivenöl niedrigster Säuregradierung zu frittieren.
- Mischen Sie keine Ölsorten unterschiedlicher Qualität.
- Um zu vermeiden, dass Kartoffelscheiben aneinanderkleben ist es ratsam, sie vor dem Frittieren zu waschen.

Wärmeschutzschalter:
- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Das Gerät ist mit einem Temperaturschutzschalter ausgestattet, der bei einer Überhitzung den Betrieb des Gerätes unterbricht. Wenn dieser Fall eintritt, ist der Netzstecker zu ziehen und der Motor abkühlen zu lassen. Danach die Reset-Taste an der Hinterseite der Elektroeinheit mit der Spitze eines Kugelschreibers oder Ähnlichem drücken. Das Gerät ist dann wieder betriebsbereit (Abb. 7).



Reinigung
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Zur Zerlegung des Gerätes sind die folgenden Schritte zu befolgen:
Den Deckel in vertikale Position stellen und nach oben ziehen um ihn abzunehmen (Abb. 8)
Den Frittierkorb herausnehmen und die Steuereinheit abnehmen (Abb. 9).
Die Schale entnehmen (Abb. 10)
Den Korb herausnehmen Das gebrauchte Öl vorsichtig aus der Wanne in ein Gefäß (und nicht ins Spülbecken) gießen, gemäß den geltenden Richtlinien für Behandlung und Entsorgung von Rückständen.
- Mit Ausnahme der Elektro-Einheit und des Netzkabels können alle Teile mit Spülmittel und Wasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Gut ausspülen, um Reste vom Reinigungsmittel zu entfernen.
- Reinigen Sie die elektrische Einheit und den Netzstecker mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach ab. NIEMALS IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT EINTAUCHTEN.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.









- Verwenden Sie zur Reinigung des Apparates weder Lösungsmittel noch Scheuermittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Lauge.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Belüftungsöffnungen eindringen, um Schäden an den inneren Funktionsteilen des Gerätes zu vermeiden.
- Den Filter entfernen. Mit warmer Seifenlauge oder im Geschirrspüler reinigen. Wieder in die richtige Position einsetzen.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Der Steckdose nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen. Am Gerät angesammeltes Fett, insbesondere am Filter, verringert die Leistung des Produktes und erhöht die Brandgefahr.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnte sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.





Störungen und Reparatur

- Bringen Sie das Gerät im Falle einer Störung zu einem zugelassenen technischen Wartungsdienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder zu demontieren, da dies gefährlich sein könnte.
- Im Störungsfall den Kundendienst unter der Nummer, die auf dem Garantieschein angegeben ist, benachrichtigen. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen oder zu reparieren, da es gefährlich sein kann.
- Ist die Netzverbindung beschädigt, ist wie in sonstigen Schadensfällen vorzugehen.









Lebensmittel	Menge (Gramm)	Temperatur (ºC)	Frittierzeit	Zentrifugier-Geschwindigkeit	Zentrifugier-zeit (Sek)
Frische Kartoffeln	400	180	10 Min.	2	60
Tiefgefrorene Kartoffeln	500	190	8 Min.	2	60
Kleine Kroketten	300	160	3 Min.	1	30
Fischstäb-chen	400	160	3 Min.	1	45
Panierte Paprika	250	150	2 Min.	2	30
Hähnchen-brust	450	170	12 Min.	1	60

Für Produkte der Europäischen Union und / oder falls vom Gesetz in Ihrem Herkunftsland vorgeschrieben:

Umweltschutz und Recycelbarkeit des Produktes

- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Müllcontainer für alle Abfallarten verwenden.
- Das Produkt gibt keine Substanzen für die Umwelt schädlichen Konzentrationen ab.
- Bitte denken Sie daran, die Vorschriften bezüglich der Entsorgung dieser umweltbelastenden Substanz zu berücksichtigen.



Dieses Symbol bedeutet, dass Sie das Produkt, sobald es abgelaufen ist, von einem entsprechenden Fachmann an einem für Elektrische und Elektronische Geräteabfälle (EEGA) geeigneten Ort entsorgen sollen.

Dieses Gerät erfüllt die Normen 2006/95/EC für Niederspannung und die Normen 2004/108/EC für elektromagnetische Verträglichkeit.



Friggitrice
Spin Fresh



Egregio cliente,

le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca TAURUS.
La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale soddisfazione durante molto tempo.

Descrizione
A Corpo
B Coperchio
C Manico del cesto
D Cesto
E Termostato di regolazione della temperatura
F Indicatore del tempo di cottura
G Regolatore del tempo di centrifuga
H Spia luminosa verde di riscaldamento
I Spia luminosa rossa di centrifuga
J Profili guide
K Unità di controllo
L Elemento riscaldante
M Connessione alla rete
N Secchiello
O Indicatore di livello
P Tasto di funzione centrifuga
Q Blocco/sblocco del secchiello
R Filtro antigrasso



Consigli e avvisi di sicurezza
- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni di questo opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Area di lavoro:
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile e adatta a sopportare temperature elevate, lontano da altre sorgenti di calore e da possibili schizzi d'acqua.
- Collocare l'apparecchio lontano da materiali infiammabili come tessuti, cartone, carta...
- AVVERTENZA: Per evitare un surriscaldamento non coprire l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio con un programmatore, timer o altro dispositivo che lo metta in funzione automaticamente, perché se è coperto o collocato in modo incorretto c'è il rischio d'incendio.

Sicurezza elettrica:
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche e il selettore di voltaggio corrispondano al voltaggio della rete.
- Collegare l'apparecchio a una base dotata di messa a terra e che possa sostenere almeno 10 ampere.
- Verificare che la presa sia adatta





alla spina dell'apparecchio. Non modificare mai la spina. Non usare adattatori di spina.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.
- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, disinserire immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
- Non usare l'apparecchio se è caduto, se presenta danni visibili o se c'è qualche fuga.
- Non tirare il cavo elettrico. Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non arrotolare il cavo elettrico di connessione attorno all'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo rimanga impigliato o attorcigliato.
- Non lasciare che il cavo di connessione penda dal tavolo o entri a contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: i cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.



Sicurezza personale:

- Non toccare le parti metalliche o il corpo dell'apparecchio quando è in funzione, poiché sussiste il pericolo di scottature.

Precauzioni d'uso:

- Non collegare mai l'apparecchio senza avere prima riempito il secchiello con olio.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo d'avvio/arresto non funziona.
- Non spostare la friggitrice quando sia in funzione o l'olio sia ancora caldo. Con la friggitrice fredda, apostarla utilizzando le maniglie.
- Utilizzare il manico/i per prendere o trasportare l'apparecchio.
- Fare attenzione ai livelli MASSIMO e MINIMO (Fig. 1)
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di compiere qualsiasi operazione di pulizia.
- Questo apparecchio è stato disegnato unicamente per un uso domestico e non per un uso professionale o industriale. Non è adatto per l'uso da parte di clienti in alloggi bed & breakfast, alberghi, motel e altri tipi di sistemazioni, case rurali, zone di cucina riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti di lavoro.
- Questo apparecchio è stato concepito per essere utilizzato esclusivamente da adulti.
- Non permettere che venga utilizzato da bambini o da persone che non ne conoscono il funzionamento.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone che non hanno familiarità con questo tipo di prodotto, persone disabili o bambini, solo sotto sorveglianza o se hanno ricevuto le adeguate istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i rischi che ne derivano.
- La pulizia e la manutenzione che l'utente deve realizzare, non devono essere eseguiti da bambini senza il controllo da parte degli adulti.









- Mantenere l’apparecchio e le parti per il collegamento alla rete elettrica fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
Assicurarsi che i bambini non giochino con l’apparecchio.
- Tenere fuori della portata di bambini e/o persone disabili.
- Non riporre l’apparecchio se è ancora caldo.
- Non lasciare mai l’apparecchio incustodito durante l’uso e non lasciarlo alla portata dei bambini, in quanto si tratta di un apparecchio elettrico e può provocare gravi scottature.
- Nella tabella allegata vengono proposte delle ricette a carattere orientativo, in cui vengono indicati la quantità di alimenti ed i tempi di cottura.
- Se si utilizza grasso al posto dell’olio, sarà necessario scioglierlo prima in un recipiente separato (Fig. 2).
- Se il grasso si indurisce nella friggitrice, praticare dei fori nel blocco di grasso solido in modo che l’acqua trattenuta al suo interno possa fuoriuscire sotto forma di vapore quando viene scaldato al minimo del termostato (Fig. 3).
- Se, per qualunque motivo l’olio s’incendiasse, occorrerà disinserire la presa della friggitrice e affogare l’incendio con il coperchio, con una coperta o con un panno da cucina di grandi dimensioni.
MAI CON ACQUA.
n- Mettere il comando termostato alla posizione di minimo (MIN) non garantisce la sconnessione permanente dell’apparecchio.
- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell’apparecchio o non conforme alle istruzioni d’uso.



Modalità d’uso

Prima dell’uso:
- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Prima di usare l’apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Riempimento della vaschetta:
- Aprire il coperchio.
- Assicurarsi che l’unità di controllo sia perfettamente stabile.
- Versare olio nel secchiello fino al segno che indica il livello MASSIMO (Fig. 4)
- Non si deve usare l’apparecchio con una quantità d’olio inferiore al livello MINIMO indicato.

Uso:
- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collegare l’apparecchio alla rete elettrica.
- Aprire il coperchio.
- Avviare l’apparecchio azionando il comando selettore.
- Avviare l’apparecchio, azionando uno dei bottoni selettori di velocità.
- La spia luminosa rossa si accenderà.









- Selezionare la temperatura di frittura desiderata mediante il comando termostato di regolazione. La spia luminosa verde si spegnerà, indicando che l'olio si sta riscaldando (chiudere il coperchio per risparmiare energia).
- Preparare gli alimenti da friggere e collocarli nel cesto, prestando attenzione che non superino i 3/4 della sua capacità.
- Se gli alimenti sono congelati, prima sarà necessario scongelarli. Se si introducono alimenti congelati o contenenti un'elevata quantità d'acqua nel secchiello, è possibile che l'olio schizzi violentemente verso l'esterno dopo alcuni secondi.
- Aspettare che la spia luminosa verde si sia accesa, cosa che indicherà che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura adeguata.
- Introdurre lentamente il cesto nella vasca allo scopo di evitare uscite dell'olio e schizzi.
Friggere con il coperchio aperto o chiuso.
- Quando la frittura è pronta, sollevare il cesto e apprenderlo al suo supporto d'appoggio per consentire lo scolo dell'eccesso d'olio degli alimenti (Fig. 5)
- Svuotare il cestello.
- Cambiare l'olio circa ogni 15 o 20 fritture, oppure ogni 5-6 mesi se non si usa abitualmente.
- Per minimizzare la produzione di acrilammide durante il processo di frittura, evitare che gli alimenti acquisiscano un color marrone scuro, rimuovere i resti di alimenti bruciati dal secchiello dell'olio e processare gli alimenti ricchi di amido (come le patate e i cereali) a temperature inferiori a 170ºC.
- Per rendere minima la produzione di acrilammide durante il processo di tostatura, non lasciare che il pane acquisisca un colore marrone scuro o nero.




Funzione Centrifuga:

- Questa friggitrice è dotata di un sistema di centrifuga che permette di sgocciolare l'olio dagli alimenti.
- Chiudere il coperchio.
- Quando la frittura è terminata, sollevare il cestello fino al limite.
- Per programmare il tempo di centrifuga, basta selezionarlo con il comando apposito (Fig. 6)
- Selezionare il tipo di velocità 1 o 2 secondo il tipo di alimento (cfr. tabella allegata).
- Selezionare la velocità prima del tempo.
- Il cesto inizia a ruotare.

Dopo l'uso dell'apparecchio:

- Selezionare la posizione di minimo (MIN) mediante il selettore di temperatura.
- Selezionare la posizione 0 con il comando selettore del tempo di cottura.
- Selezionare la posizione 0 con il comando selettore del tempo di centrifuga.
- Staccare l'apparecchio dalla rete.
- Chiudere il coperchio.

Consigli pratici:

- È possibile eliminare l'odore dell'olio friggendo dei pezzi di pane.
- Nel caso di alimenti che contengano molta acqua, è meglio e più rapido







realizzare due fritture con minor quantità che una sola frittura.
In questa maniera si evita il rischio di schizzi e di uscite d'olio.
- Per ottenere una frittura uniforme e croccante, si può utilizzare il metodo di "frittura in due tempi".
Questo sistema consiste in realizzare una prima frittura fino al momento in cui gli alimenti sono già abbastanza fritti, e quindi effettuare una nuova frittura per dorare gli alimenti, con l'olio molto caldo.
- Si consiglia di friggere con olio d'oliva con acidità minima.
- Non bisogna mischiare oli di varie qualità.
- Per evitare che le patate si attacchino si consiglia di lavarle prima di friggerle.

Protettore termico di sicurezza:
- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.
- In caso di sovrariscaldamento si attiverà il dispositivo di sicurezza termica e l'apparecchio cesserà di funzionare. Quando ciò accada bisognerà scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciare che si raffreddi. Successivamente premere il tasto di riattivazione, situato nella parte posteriore del complesso elettrico, usando la punta di una penna o un oggetto simile, per rendere l'apparecchio nuovamente operativo per il funzionamento (Fig. 7).





Pulizia

- Disinserire la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica ed aspettare che si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
- Smontare l'apparecchio seguendo i passi sotto descritti:
Sistemare il coperchio in posizione verticale e tirare verso l'alto per estrarlo (Fig. 8)
Rimuovere il cestello ed estrarre l'unità di controllo (Fig. 9)
Estratte il secchiello (Fig. 10).
Versare con attenzione l'olio precedentemente utilizzato dal secchiello in un recipiente (non nell'acquaio) conformemente alla normativa in vigore per il trattamento e l'eliminazione dei residui.
- Ad eccezione del gruppo elettrico e del cavo di connessione, tutti i pezzi possono essere lavati con acqua e sapone o in lavastoviglie. Risciacquare bene per eliminare residui di detersivo.
- Pulire l'unità elettrica e il connettore di rete con un panno umido e poi asciugarli. NON IMMERGERLI MAI IN ACQUA O IN QUALUNQUE ALTRO LIQUIDO.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, ed asciugarlo.
- Per la pulizia, non usare solventi o prodotti con pH acido o basico, come la candeggina, oppure prodotti abrasivi.
- Non lasciar entrare acqua o altri liquidi nelle fenditure del sistema di ventilazione per non danneggiare le parti operative dell'apparecchio.









- Rimuovere il filtro. Lavarlo con acqua calda e detersivo o nella lavastoviglie. Collocarlo nuovamente nella sua posizione corretta.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non metterlo sotto il rubinetto.
- Non immergere il connettore in acqua o altri liquidi e non metterlo sotto il rubinetto.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- Si consiglia di pulire periodicamente l'apparecchio in quanto il grasso accumulato, specialmente nel filtro, aumenta il pericolo di incendio.
- Se non si esegue una pulizia periodica dell'apparecchio, la sua superficie può deteriorarsi nuocendo irrimediabilmente alla sua durata, nonché renderlo pericoloso.



Anomalie e riparazioni

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.
- In caso di guasto, telefonare al servizio al cliente indicato sulla garanzia. Si raccomanda di non smontare o riparare da soli l'apparecchio perché potrebbe essere pericoloso.
- Se il cavo di collegamento alla rete è danneggiato, non cercare di sostituirlo da soli.

Alimento	Quantità (grammi)	Temperatura (ºC)	Tempo di frittura	Velocità di centrifuga	Tempo di centrifuga (sec)
Patate fresche	400	180	10 min	2	60
Patate congelate	500	190	8 min	2	60
Crocchette piccole	300	160	3 min	1	30
Bastoncini impanati di pesce	400	160	3 min	1	45
Peperone impanato	250	150	2 min	2	30
Petto di pollo	450	170	12 min	1	60





Per i prodotti dell'Unione Europea e/o nel caso in cui sia previsto dalla legislazione del Suo paese di origine:

Prodotto ecologico e riciclabile

- I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per sbarazzarsene, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto non contiene sostanze dannose per l'ambiente.
- Si ricordi che bisogna rispettare le norme relative all'eliminazione di questo tipo di contaminante.



Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, bisogna depositarlo presso un gestore di residui, autorizzato per la raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE di Bassa Tensione e alla Direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica.



Fritadeira
Spin Fresh



Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um eletrodoméstico da marca TAURUS.
A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

Descrição
A Corpo
B Tampa
C Asa da cesta
D Cesta
E Termóstato de regulação da temperatura
F Indicador de tempo de cocção
G Regulador do tempo de centrifugado
H Indicador luminoso verde de aquecimento
I Indicador luminoso vermelho de centrifugado
J Perfis de guias
K Unidade de controlo
L Elemento de aquecimento
M Cabo de alimentação
N Cuba
O Indicador de nível
P Botão de centrifugação
Q Bloqueio / desbloqueio da cuba
R Filtro anti-gordura



Conselhos e advertências de segurança
- Ler atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guardá-lo para consultas futuras. A não observação e cumprimento destas instruções pode resultar num acidente.
- Antes da primeira utilização, limpar todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.

Ambiente de utilização ou trabalho:
- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, apta a precedentemente suportar temperaturas elevadas, longe de outras fontes de calor e de possíveis salpicos de água.
- Não colocar o aparelho próximo de materiais combustíveis como materiais têxteis, cartão, papel...
- ADVERTÊNCIA: Para evitar um sobreaquecimento, não cobrir o aparelho.
- Não utilizar o aparelho juntamente com um programador, temporizador ou outro dispositivo que ligue o aparelho automaticamente já que existe risco de incêndio se o aparelho estiver coberto ou colocado incorrectamente.

Segurança eléctrica:
- Não utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificada.
- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verificar se a voltagem indicada nas características coincide com a voltagem da rede eléctrica.
- Ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra e com capacidade mínima de 10 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir





com a tomada de corrente eléctrica. Nunca modificar a ficha eléctrica. Não utilizar adaptadores de ficha eléctrica.

- Não utilizar nem guardar o aparelho ao ar livre.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.
-Não utilizar o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Não forçar o cabo eléctrico. Nunca utilizar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.
- Não enrolar o cabo no aparelho.
- Não deixar que o cabo eléctrico de ligação fique preso ou dobrado.
- Evitar que o cabo eléctrico de ligação entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- Verificar o estado do cabo de alimentação. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque eléctrico.
- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.



Segurança pessoal:

- Não tocar nas partes metálicas ou no corpo do aparelho quando este estiver em funcionamento, uma vez que isso poderá provocar queimaduras.

Utilização e cuidados:

- Nunca ligar o aparelho sem antes ter enchido a cuba de óleo.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não deslocar a fritadeira quando estiver a funcionar ou quando o óleo estiver ainda quente. Com a fritadeira em frio, movê-la pelas pegas.
- Usar a(s) asa(s) para agarrar ou transportar o aparelho.
- Respeitar os níveis MÁXIMO e MÍNIMO (Fig. 1)
- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Este aparelho está pensado unicamente para o uso doméstico, não para uso professional ou industrial. Não está pensado para ser usado por clientes em ambientes hoteleiros do tipo alojamento e pequeno almoço; hotéis, motéis e outros ambientes residenciais, assim como em casas rurais, zonas de cozinha reservadas para o pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Não permitir que seja utilizado por pessoas não familiarizadas com este tipo de produto, pessoas incapacitadas ou crianças.
-Este aparelho pode ser utilizado por pessoas não familiarizadas com este tipo de produto, pessoas deficientes ou crianças, sempre que estejam supervisadas ou se lhes foram dadas as instruções apropriadas ao respeito do uso do aparelho de uma maneira segura e que estes compreendam os perigos que implica.
- A limpeza e a manutenção a realizar pelo usuário nao deve ser realizadas por crianças sem qualquer tipo de supervisão.
- Manter o aparelho e a sua conexão à rede fora do alcance das crianças menores de 8 anos.








-Este aparelho não é um brinquedo.
-As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.
- Não guardar o aparelho se ainda estiver quente.
- Nunca deixe a fritadeira ligada sem vigilância e nem ao alcance de crianças, já que se trata de um aparelho eléctrico que aquece o óleo a elevadas temperaturas e pode provocar queimaduras graves.
- Como orientação, na tabela anexa, indica-se uma série de receitas que inclui a quantidade de alimentos a processar e o tempo de funcionamento do aparelho.
- Caso sejam utilizados outros materiais gordurosos em vez de óleo, será necessário derretê-los previamente num recipiente à parte (Fig. 2).
- Se o material gorduroso tiver endurecido na fritadeira, faça alguns furos na gordura sólida para permitir que a água possivelmente retida na gordura saia em forma de vapor ao ser aquecida na temperatura mínima do termostato (Fig. 3).
- Se, por qualquer motivo, o óleo se incendiar, desligar a fritadeira da rede eléctrica e apagar o fogo com a tampa, com uma manta ou com um pano grande de cozinha.NUNCA COM ÁGUA.
- Pôr o termóstato na posição de mínimo (MIN) não garante o desligar total da fritadeira.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.






Modo de emprego

Notas prévias à utilização:
- Assegure-se de que retirou todo o material de embalagem do produto. Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

Enchimento de Óleo:
- Abra a tampa.
- Assegurar-se de que a unidade de controlo está perfeitamente colocada
- Coloque óleo na cuba até à marca que indica o nível MÁXIMO (Fig. 4).
- O aparelho não deve funcionar com menos óleo do que o indicado pelo nível MÍNIMO.

Utilização:
- Desenrolar completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
- Abra a tampa.
- Colocar o aparelho em funcionamento, acionando o comando seletor.
- Colocar o aparelho em funcionamento acionado um dos botões seletores de velocidade
- A luz-piloto vermelha iluminar-se-á.
- Seleccionar a temperatura de fritura desejada mediante o termóstato de regulação. A luz-piloto verde apagar-se-á, indicando que o óleo está em processo de aquecimento (com a tam-







pa fechada economiza-se energia).
- Preparar os alimentos a fritar e colocá-los na cesta procurando que não excedam 3/4 da sua capacidade.
- A colocação de alimentos congelados ou com grande quantidade de água na cuba pode provocar uma projecção brusca de óleo para o exterior após escassos segundos.
- Aguardar que a luz-piloto verde se acenda, fato que indicará que o aparelho atingiu a temperatura adequada.
-Introduzir lentamente a cesta na cuba para evitar extravasamentos e salpicos.Pode fritar com a tampa aberta ou fechada.
- Quando a fritura estiver no ponto, levantar a cesta e pendurá-la na borda da cuba para permitir o escorrimento do excesso de óleo dos alimentos (Fig. 5)
- Esvaziar a cesta.
- Mudar o óleo, aproximadamente, cada 15 ou 20 frituras, ou cada 5-6 meses se não se utiliza habitualmente.
- Para minimizar a produção de acrilamida durante o processo de fritura, não deixar que os alimentos adquiram uma cor castanha escura, retirar os restos de alimentos queimados da cuba de óleo e processar os alimentos ricos em amido (como as batatas e cereais) a temperaturas inferiores a 170ºC.
- Para minimizar a produção de acrilamida durante o processo de tostagem, não deixar que o pão fique castanho escuro ou preto.

Função de centrifugado

-Esta fritadeira tem um sistema de centrifugado que permite escorrer o óleo dos alimentos.
- Feche a tampa.
- Quando a fritura está terminada, levantar a cesta ao máximo.
-Para programar um tempo de centrifugado simplesmente selecione-o no comando (Fig. 6)
- Selecionar o tipo de velocidad 1 ou 2 de acordo com o alimento (ver tabela em anexo)
-Selecionar a velocidade antes do tempo
-A cesta começará a girar.




Uma vez terminada a utilização do aparelho:

- Selecionar a posição mínima (MIN) através do comando seletor de temperatura.
- Selecionar a posição 0 mediante o comando seletor de tempo de cocção
- Selecionar a posição 0 mediante o comando seletor de tempo de centrifugado.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Feche a tampa.

Conselhos práticos:

- Para retirar os odores do óleo frite alguns pedaços de pão.
- Nos alimentos que contenham muita água, é melhor e mais rápido realizar duas frituras com menos quantidade do que uma única fritura.
- Para conseguir uma fritura uniforme e estaladiça, poder-se-á utilizar o método de «fritura em dois tempos». Este sistema consiste em realizar uma primeira fritura até que os alimentos estejam bem cozidos, e







depois fazer uma segunda fritura para dourar os alimentos, com o óleo bem quente.
- É aconselhável fritar com azeite de oliva de acidez mínima.
- Não misturar diferentes tipos de óleo.
- Para evitar que as batatas se peguem, é conveniente lavá-las antes de as fritar.

Protector térmico de segurança:
- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Em caso de sobreaquecimento actuará o dispositivo de segurança térmica e o aparelho deixará de funcionar. Quando isto acontecer, deverá desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer. Posteriormente, prima o botão de reposição que está situado na parte posterior do conjunto eléctrico com a ponta de uma caneta ou outro objecto semelhante, de modo a preparar de novo o aparelho para o funcionamento (Fig. 7).



Limpeza
- Desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Desmontar o aparelho, seguindo os seguintes passos:
Colocar a tampa em posição vertical e puxar para cima para a desmontar (Fig. 8)
Retirar a cesta e extrair a unidade de controlo (Fig. 9)
Extrair a cuba (Fig. 10).
Verter cuidadosamente o óleo já utilizado da cuba para um recipiente (não deite para o ralo), de acordo com a norma vigente para o tratamento e eliminação de residuos.
- Com excepção do conjunto eléctrico e do cabo eléctrico, todas as peças podem ser limpas com detergente e água ou na máquina de lavar louça. Limpar bem para eliminar restos de detergente.
- Limpar o aparelho e o cabo eléctrico com um pano húmido e secá-los de seguida. NUNCA SUBMERGIR O APARELHO OU O CABO ELÉCTRICO EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.
- Limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e secá-lo de seguida.
- Não utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico como a lixívia nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não deixar entrar água ou outro líquido pelas aberturas de ventilação para evitar danos nas partes operativas interiores do aparelho.
- Retirar o filtro. Lavá-lo em água quente com um pouco de detergente ou colocá-lo na máquina de lavar louça. Voltar a colocá-lo na posição correta.
- Não submergir o aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo da torneira.
- Não submergir o conector em água ou em qualquer outro líquido, nem o colocar debaixo da torneira.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos





de alimentos.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente, a gordura acumulada no aparelho e em especial no filtro, diminui as prestações do produto e aumenta o risco de incêndio.
- Se o aparelho não se mantiver limpo, a sua superfície pode degradar-se e afectar de forma inexorável a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.



Anomalias e reparação

- Em caso de avaria, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tente desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.
- Em caso de avaria ligar ao telefone de atenção ao cliente indicado na folha de garantia. Não tente desmontar ou reparar o aparelho já que pode ser perigoso.
- Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída.

Alimento	Quantidade (gramas)	Temperatura (ºC)	Tempo de fritura	Velocidade de centrifugado	Tempo de centrifugado (seg)
Batatas	400	180	10 min	2	60
Batatas congeladas	500	190	8 min	2	60
Croquetes pequenos	300	160	3 min	1	30
Tiras de peixe panado	400	160	3 min	1	45
Pimento panado	250	150	2 min	2	30
Peito de frango	450	170	12 min	1	60





Para produtos da União Europeia e/ou conforme os requisitos da regulamentação do seu país de origem:

Ecologia e reciclabilidade do produto
- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Caso deseje desfazer-se deles, pode utilizar os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o ambiente.
- Não esquecer que devem respeitar-se as regulamentações relativas à eliminação deste tipo de contaminante.


Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre com a Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensão e com a Directiva 2004/108/EC de Compatibilidade Electromagnética.



Friteuse
Spin Fresh



Geachte klant:

We danken u voor de aankoop van een product van het merk TAURUS. De technologie, het ontwerp en de functionaliteit, samen met het feit dat het de striktste kwaliteitsnormen overtreft, garanderen u volle tevredenheid voor een lange tijd.

Beschrijving

A Romp
B Deksel
C Handvat mandje
D Mand
E Thermostaat warmteregelaar
F Indicator kooktijd
G Indicator centrifugeertijd
H Groen verwarmingsindicator lampje
I Rood centrifugeerindicator lampje
J Geleidingsprofielen
K Controle eenheid
L Verwarmingselement
M Netaansluiting
N Binnenpan
O Niveau indicator
P Centrifugeerknop
Q Blokkering/deblokkering van de mand
R Antivetfilter



Adviezen en veiligheidsvoorschriften

- Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor latere raadpleging. Het niet naleven en veronachtzamen van deze voorschriften kan een ongeluk tot gevolg hebben.
- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.

Gebruiks- of werkomgeving:

- Plaats het toestel op een effen en stabiel oppervlak, ver verwijderd van warmtebronnen en water.
- Plaats het apparaat ver van brandbare materialen zoals textiel, karton en papier.
- WAARSCHUWING: Om oververhitting te voorkomen, het apparaat niet bedekken.
- Het apparaat niet aan een programmeertoestel, tijdschakelaar of ander apparaat verbinden dat het apparaat automatisch inschakelt omdat er risico bestaat op brand indien het apparaat afgedekt is of incorrect geplaatst is.

Elektrische veiligheid:

- Het apparaat niet gebruiken wanneer het snoer of de stekker beschadigd is.
- Voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit, dient u de spanningsgegevens op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het stroomnet.
- Sluit het toestel aan op een aardingssysteem dat minimum 10 ampère aankan.
- De stekker van het apparaat moet





geschikt zijn voor het stopcontact. De stekker nooit wijzigen. Geen stekker-adapters gebruiken.
- Bewaar of gebruik het toestel niet in openlucht.
- Als één van de omhulsels van het apparaat kapot gaat, het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer het gevallen is, wanneer er zichtbare schade is, of indien er een lek bestaat.
- Het snoer nooit gebruiken om het apparaat op te tillen, te transporteren of om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Het snoer niet oprollen rond het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stroomsnoer niet gekneld of geknikt geraakt.
- Zorg ervoor dat het stroomsnoer niet in contact komt met de hete oppervlakken van het apparaat.
- De staat van het stroomsnoer controleren. Beschadigde snoeren of snoeren die in de war geraakt zijn, verhogen het risico van een elektrische schok.
- De stekker niet met natte handen aanraken.



Persoonlijke veiligheid:
- Tijdens gebruik de metalen delen of het motorlichaam niet aanraken; dit kan brandwonden veroorzaken.

Gebruik en onderhoud:
- Sluit de friteuse nooit aan zonder eerst de binnenpan met olie te hebben gevuld.
- Het apparaat niet gebruiken als de aan/uitknop niet werkt.
- Verplaats de friteuse niet wanneer ze aanstaat of wanneer de olie nog warm is. Wanneer de friteuse afgekoeld is kan u haar verplaatsen door gebruik te maken van de handgrepen.
- Gebruik het handvat of de handvaten om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.
- Blijf tijdens het bakken steeds in de buurt van het toestel.
- Respecteer het MAXIMUM- en MINIMUM-niveau (Abf. 1)
- De stekker van het apparaat uittrekken als het niet gebruikt wordt en alvorens over te gaan tot het reinigen, tot enige regelingen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik. Het werd niet ontworpen om in horecazaken, bed&breakfasts, hotels, motels, andere residenties zoals vakantiehuisjes, keukens voor winkelpersoneel, kantoren of andere werkomgevingen te gebruiken.
- Dit toestel mag, onder toezicht, door onervaren personen, personen met een beperking of kinderen gebruikt worden mits zij de nodige informatie hebben gekregen om het toestel op een veilige manier te kunnen gebruiken en de gevaren kennen.
- Het schoonmaken en het onderhoud van het toestel door kinderen moet steeds onder toezicht van een volwassene gebeuren.
- Houd het toestel en de netwerkverbinding steeds buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is geen speelgoed. De kinderen moeten in het oog ge-









houden worden om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat opbergen buiten het bereik van kinderen en/of gehandicapten.
- Het apparaat niet opbergen als het nog warm is.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken en houdt het buiten bereik van kinderen, aangezien dit een elektrisch apparaat is dat olie verhit tot hoge temperaturen en het kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Ter oriëntatie staan in de tabel in de bijlage een reeks recepten met daarin de hoeveelheid te verwerken voedingsmiddelen en de draaitijd van het apparaat.
- Indien frituurvet in plaats van frituurolie wordt gebruikt, dient dit vooraf eerst in een aparte pan te worden gesmolten. (Abf. 2)
- Indien het vet in de friteuse hard is geworden, dient u een paar gaatjes in het harde vet te maken omhet water dat zich nog in het vet bevindt, te doen verdampen door het op de minimumtemperatuur van de thermostaat te verwarmen (Abf. 3)
- Indien, om gelijk welke reden, de olie vuur zou vatten, moet u de stekker van de friteuse uit het stopcontact halen en het vuur doven met het deksel, een deken of een groot keukendoek.PROBEER NOOIT HET VUUR TE DOVEN MET WATER.
- De thermostaatregelaar op de minimum positie (MIN) draaien garandeert niet dat de friteuse permanent is uitgeschakeld.
- Een onjuist gebruik, of een gebruik dat niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing, kan gevaar inhouden en doet de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant teniet.






Gebruiksaanwijzing

Alvorens het gebruik:
- Verzeker U ervan dat al het verpakkingsmateriaal van het produkt verwijderd is.
- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.

Olie vullen:
- Open het deksel.
- Zorg er steeds voor dat de besturingseenheid goed werd vastgezet.
- Giet olie in de binnenpan tot aan het MAXIMUM-niveau (Abf. 4)
- Het apparaat dient niet gebruikt te worden met minder olie dan aangegeven met het vulstreepje MINIMAL.

Gebruik:
- Het snoer helemaal afrollen alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Zorg dat de elektriciteitsaansluiting stevig aangesloten is in het apparaat.
- Open het deksel.
- Zet het apparaat aan door middel van de snelheidskeuzeknop.
- Zet het toestel aan door op één van de snelheidselectieknoppen te







drukken.
- Het rode lampje zal oplichten.
- Selecteer de gewenste baktemperatuur door middel van de thermostaatregelaar. Het groene indicatorlampje zal uitgaan en geeft aan dat de olie aan het verwarmen is (sluit het deksel om energie te besparen).
- Maak het te bakken voedsel klaar en plaats het in de mand ervoor zorgend dat het niet verder komt dan 3/4 van haar capaciteit.
- Indien u bevroren voedsel of voedsel met een hoog watergehalte in de binnenpan brengt, kan na een para seconden plots olie naar buiten spuiten.
- Wacht tot het groene indicatorlampje oplicht. Dit wil zeggen dat het toestel de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Introduceer de mand langzaam in de binnenpan om overlopen en spatten te vermijden. U kunt naar eigen goeddunken met of zonder deksel bakken.
- Wanneer het baksel klaar is kan u de mand omhoog heffen en haar op de rand van de binnenpan hangen om ervoor te zorgen dat het baksel uitlekt en het teveel aan olie van het voedsel lekt (Abf. 5)
- Leeg het frituurmandje.
- Ververs de olie ongeveer elke 15 of 20 baksels, of elk 5-6 maanden indien u de friteuse niet regelmatig gebruikt.
- Om de vorming van acrylamide te minimaliseren tijdens het frituren, vermijdt u het bereiken van een donkerbruine kleur in het gefrituurde voedsel, verwijdert u resten uit de oliebak en frituurt u voedsel dat rijk is aan proteïnen (zoals aardappelen en maïs) niet op een temperatuur hoger dan 170ºC.
- Om de productie van acrylzuuramide tijdens het toastproces te minimaliseren dient U het brood niet donkerbruin of zwart te laten worden.




Centrifugeerfunctie:
- Deze frituurpan heeft een centrifugeersysteem waarmee de olie van het voedsel kan druipen.
- Sluit het deksel.
- Wanneer het voedsel gebakken is, tilt u het mandje volledig op.
- Met de afstandsbediening kan u een centrifugeertijd programmeren (Abf. 6)
- Selecteer snelheid 1 of 2 afhankelijk van het soort voedsel (zie bijgevoegde tabel).
- Selecteer eerst de snelheid en dan de tijd.
- De mand zal beginnen draaien.

Na gebruik van het apparaat:
- Kies de laagste stand (MIN) van de thermostaatknop.
- Zet de keuzeschakelaar voor de kooktijd op positie 0.
- Zet de keuzeschakelaar voor de centrifugeertijd op positie 0.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Sluit het deksel.

Praktische tips:
- Om de olie te ontgeuren kunt u een paar stukjes brood frituren.
- Voor etenswaren die veel water bevatten is het beter en sneller ze in twee keer in kleinere hoeveelheden







dan in één keer te frituren.
- Dit systeem bestaat erin het voedsel een eerste keer te bakken tot het bijna klaar is, en daarna nogmaals, met flink hete olie, om het een goudbruine kleur te geven.
- Het is raadzaam te bakken met olijfolie met een laag zuurgehalte.
- Meng geen olie van verschillende kwaliteit.
- Was de aardappelen vóór het bakken om te vermijden dat ze aan elkaar gaan plakken.

Thermische beveiliger:
- Dit apparaat beschikt over een thermisch veiligheidsmechaniek dat het apparaat tegen oververhitting beveiligt.
- Bij oververhitting wordt het thermische veiligheidsmechaniek in werking gesteld en zal het apparaat stoppen. Wanneer dit gebeurd dient U de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen en het af laten koelen. Daarna drukt U, met een pennepunt of een ander scherp voorwerp op de resetknop op de achterkant van het apparaat, zodat het apparaat weer in werking gesteld wordt. (Abf. 7).





Reiniging
- Trek de stekker van het apparaat uit en laat het afkoelen alvorens het te reinigen.
- Om het apparaat uit elkaar te halen volgt U de volgende stappen:
Plaats het deksel verticaal en trek het naar boven om het te demonteren (Abf. 8)
Verwijder de mand en de besturingseenheid (Fig. 9)
Verwijder de pan (Abf. 10)
Giet de gebruikte olie voorzichtig in een bak (niet in de gootsteen) en volg de regels voor afvalverwijdering en verwerking.
- Behalve de stroomeenheid en de hoofdverbinding kunnen alle onderdelen met schoonmaakmiddel en water of met afwasmiddel worden schoongemaakt. Goed afspoelen om eventuele resten van het afwasmiddel te verwijderen.
- Maak het elektrische gedeelte en het koppelstuk eerst schoon met een vochtige doek en laat deze daarna goed drogen. DE DELEN NOOIT IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF ONDERDOMPELEN.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en maak het apparaat daarna goed droog.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basisch ph, zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistof binnendringt door de verluchtingsopeningen om schade aan de functionele delen binnenin het apparaat te voorkomen.
- Verwijder de filter. Maak de filter schoon met warm zeepwater of in de vaatwasser. Plaats de filter opnieuw.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Dompel de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen en houdt









hem niet onder de kraan.
- Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en om alle voedselresten te verwijderen.
- Het is raadzaam het toestel regelmatig schoon te maken. Het, in het apparaat en vooral in de filter, opgehoopte vet, vermindert het rendement van het product en verhoogt de kans op brandgevaar.
- Indien het apparaat niet goed onderhouden wordt, kan dit zorgen voor beschadiging van het oppervlak en kan dit de levensduur van het apparaat onverbiddelijk aantasten en tot een gevaarlijke situatie leiden.



Defecten en reparatie
- Bij een defect, moet u het apparaat naar een erkende technische dienst brengen. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren, want dit kan gevaarlijk zijn.
- Bij een defect, dient u contact op te nemen met de klantendienst. Het nummer staat op het garantieblad. Probeer het apparaat niet zelf uit een te halen of te herstellen. Dit kan gevaarlijk zijn.
- Als de elektriciteitsaansluiting beschadigd is, moet deze vervangen worden zoals bij een defect.

Voedsel	Hoeveelheid (gram)	Temperatuur (ºC)	Baktijd	Centrifugeersnelheid	Centrifugeertijd (sec)
Verse aardappelen	400	180	10 min	2	60
Diepgevroren aardappelen	500	190	8	2	60
Kleine kroketjes	300	160	3 min	1	30
Reepjes gepaneerde vis	400	160	3 min	1	45
Gepaneerde paprika	250	150	2 min	2	30
Kippenborst	450	170	12 min	1	60





Voor produkten afkomstig uit de Europese Unie en/of indien de wetgeving van het land waaruit het produkt afkomstig is dit vereist:

Milieuvriendelijkheid en recycleerbaarheid van het product

- De verpakking van dit apparaat bestaat uit gerecycleerd materiaal. Als u zich van dit materiaal wenst te ontdoen, kunt u gebruik maken van de openbare containers die voor ieder type materiaal geschikt zijn.
- Het product bevat geen concentraties materialen die schadelijk zijn voor het milieu.

Het apparaat bevat of kan olie bevatten. Als u zich van deze vervuilende stof wenst te ontdoen dient u rekening te houden met de geldende voedingsnormen.



Dit symbool betekent dat indien u zich van dit product wilt ontdoen als het eenmaal versleten is, het product naar een erkende afvalverwerker dient te brengen die voor de selectieve ophaling van Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Dit apparaat voldoet aan de Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG en de richtlijn 2004/108/EG inzake elektromagnetische compatibiliteit.



Frytkownica
Spin Fresh



Szanowny Kliencie,

Serdecznie dziękujemy za zdecydowanie się na zakup sprzętu gospodarstwa domowego marki TAURUS.

Jego technologia, forma i funkcjonalność, jak również fakt, że spełnia on wszelkie normy jakości, dostarczy Państwu pełnej satysfakcji przez długi czas.

Opis

A Korpus
B Przykrywka
C Uchwyt koszyka
D Koszyk
E Termostat
F Wskaźnik czasu smażenia
G Regulacja czasu odcedzania
H Zielona lampka kontrolna informująca o nagrzewaniu
I Czerwona lampka kontrolna informująca o odcedzaniu
J Prowadnice
K Panel kontrolny
L Grzałka
M Wtyczka
N Miska
O Wskaźnik poziomu oleju
P Przycisk odwirowania
Q Blokada/odblokowanie kuwety
R Filtr przeciwtuszczowy



Wskazówki i ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Niedostosowanie się i nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji może prowadzić do wypadku.

- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.

Otoczenie użycia i pracy:

- Umieścić urządzenie na powierzchni płaskiej, stabilnej, z dala od źrodeł gorąca i chronić przed ochlapaniem wodą.

- Umieścić urządzenie z daleka od materiałów łatwopalnych, takich jak tkaniny, karton, papier…

- OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć przegrzania nie przykrywać urządzenia.

- Nie stosować urządzenia połączonego z programatorem, regulatorem czasowym lub innym urządzeniem podłączającym urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje ryzyko pożaru, jeśli urządzenie jest pokryte lub umieszczone niewłaściwie.

Bezpieczeństwo elektryczne:

- Nie używać urządzenia, gdy kabel elektryczny lub wtyczka jest uszkodzona.

- Przed podłączeniem maszyny do sieci, sprawdzić czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.

- Podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem o natężeniu, co najmniej 10 amperow.

- Wtyczka urządzenia powinna być zgodna z podstawą elektryczną gniazdka. Nie zmieniać nigdy wtyczki. Nie używać przejściówek dla wtyczki.

- Nie używać, ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz.

- Jeśli popęka jakiś element obudowy urządzenia, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu, aby uniknąć porażenia prądem.





- Nie używać urządzenia, jeśli ono upadło czy kiedy występują widoczne oznaki uszkodzenia, albo jeśli istnieją wycieki.

- Nie napinać elektrycznego kabla połączeń. Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia.

- Nie zwijać kabla elektrycznego podłączenia wokół urządzenia.

- Nie pozostawiać, by kabel elektryczny podłączenia został schwytany lub pomarszczony.

- Kabel podłączeniowy nie może być w kontakcie z gorącymi powierzchniami urządzenia.

- Sprawdzić stan kabla sieciowego. Zniszczone lub zaplątane kable zwiększają ryzyko porażenia.

- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.



Bezpieczeństwo osobiste:

- Nie dotykać metalowych części ani korpusu urządzenia w trakcie jego działania, jako że może to doprowadzić do poparzeń.

Używanie i konserwacja:

- Nie podłączać nigdy urządzenia przed napełnieniem miski olejem.

- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.

- Nie przemieszczać urządzenia w momencie, kiedy jest włączone lub, kiedy znajdujący się w nim olej jest jeszcze gorący. Przenosić frytkownicę, kiedy jest zimna za pomocą uchwytow.

- Do transportu używać zawsze specjalnie do tego przeznaczonych uchwytów.

- Przestrzegać poziomow MAX i MIN (Rys. 1)

- Wyłączać urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

- Urządzenie jest przeznaczone tylko i wyłącznie do użytku domowego, nie do użytku przemysłowego. Urządzenie nie zostało zaprojektwane do użytku w restauracjach, hotelach, motelach ani innych ośrodków wypoczynkowych, ani do użytku w otoczeniu biurowym czy rolnicznym.
- Nie dopuszczać, by korzystały z niego osoby niezapoznane z tego typu produktem, osoby niepełnosprawne ani dzieci.

- Urządzenie może być używane przez osoby bez doświadczenia w obsłudze tego typu aparatów, przez osoby niepelnosprawne i dzieci, pod nadzorem dorosłych; urzadzenie jest bezpieczne dla osób, które rozumieją jakie ryzyko może nieść uzywanie niezgodne z instrukcją obsługi.
- Czyszczenie ani konserwacja nie moga być realizowane przez nieletnich.

- Konserwacja urządzenia i podłączanie go do sieci nie mogą być wykonywane przy dzieciach mniejszych niż 8 lat.

- To urządzenie nie jest zabawką.
Dzieci powinny pozostać pod czujną opieką w celu zagwarantowania iż nie bawią się urządzeniem.

- Przechowywać to urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób niepełnosprawnych.

- Nie umieszczać żelazka w pudełku, szafie etc. jeśli jest gorące.

- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, kiedy jest ono używane i utrzymywać z dala od dzieci, jako że jest to urządzenie elektryczne, które podgrzewa olej do wysokiej temperatury i może doprowadzić do poważnych oparzeń.

- W aneksie znajduje się tabela z orientacyjnymi przepisami, ilościami żywności i zalecanym czasem pracy urządzenia.

- W przypadku stosowania tłuszczu zamiast oleju, rozpuścić go wcześniej w oddzielnym naczyniu. (Rys. 2)









- Jeśli tłuszcz zgęstniał w naczyniu, zrobić kilka dziurek w stałym tłuszczu w celu wypuszczenia wody, która została zatrzymana w tłuszczu, by mogła ona wypłynąć strumieniem przy podgrzewaniu przy minilalnej temperaturze termostatu (Rys. 3)
- Jeśli z jakiegokolwiek powodu olej zapaliłby się, wyłączyć urządzenie z sieci i stłumić ogień używając pokrywy, przykrywki lub dużej szmaty kuchennej. NIGDY NIE STOSOWAĆ WODY.

- Ustawienie pokrętła termostatu na wartość minimalną (MIN), nie powoduje stałego wyłączenia frytkownicy.

- Wszelkie niewłaściwe użycie lub niezgodne z instrukcją obsługi może doprowadzić do niebezpieczeństwa, anulując przy tym gwarancję i odpowiedzialność producenta.




Instrukcja obsługi

Uwagi przed pierwszym użyciem:

- Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.

- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.

Wlewanie oleju:

- Otworzyć pokrywę

- Należy upewnić się, że urządzenie jest stabilne.

- Wlać olej do znaku poziomu MAKSYMALNEGO w misce (Rys. 4)

- Nie można używać urządzenia, jeśli ilość oleju jest poniżej znaku poziomu MINIMALNEGO.

Użycie:

- Należy rozwinąć kabel całkowicie przed podłączeniem żelazka.

- Podłączyć urządzenie do prądu.

- Otworzyć pokrywę

- Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.

- Włączyć urządzenie naciskając przycisk regulacji prędkości.

- Lampka kontrolna czerwona zaświeci się.

- Wybrać odpowiednią temperaturę smażenia za pomocą sterownika termostatu. Zielona lampka kontrolna zgaśnie

- Przygotować potrawy, które mają być smażone i umieścić je w koszyku, upewnić się też, czy nie przekracza się ¾ pojemności koszyka.

- Jeżeli są one zamrożone, należy najpierw je odmrozić. Zanurzenie w misce produktow zamrożonych lub z dużą ilością wody może spowodować rozpryskiwanie się oleju przez kilka sekund.

- Odczekać, aż zielona lampka kontrolna zaświeci się

- Włożyć powoli koszyk do miski w celu uniknięcia przelania i ochlapania. Smażyć z przykrywką lub bez

Po zakończeniu smażenia, unieść koszyk i umieścić go na podstawce, aby odsączyć nadmiar oleju z pożywienia (Rys. 5)

- Oprożnić koszyk.

- Wymieniać olej po około 15 lub 20 smażeniach, lub co 5 – 6 miesięcy, jeśli urządzenie nie jest używane często.

- Aby uniknąć produkcji szkodliwych dla zdrowia związków podczas smażenia, nie wolno doprowadzić, by żywność nabrała ciemno-brązowego koloru, należy zawsze usuwać resztki żywności z pojemnika na olej i nie należy smażyć produktów bogatych w skrobię (jak ziemniaki i produkty zbożowe) w temperaturze wyższej niż








170ºC.

- Aby zminimalizować wytwarzanie się amidu kwasu akrylowego w czasie procesu opiekania, nie dopuszczać, by chleb nabierał ciemnobrązowego ani czarnego koloru.

Funkcja odcedzania:

- Urządzenie jest wyposażone w funkcję odcedzania produktów z oleju.

- Zamknąć pokrywę.

- Gdy produkty zostaną usmarzone, podnieść koszyk na samą górę.

- Aby zaprogramować czas odcedzania wystarczy wybrać czas za pomocą pilota. (Rys. 6)

- Wybrać prędkość 1 lub 2 kierując się tabelką na dole.

- Wybrać prędkość, następnie wybrać czas.

- Koszyk zacznie się obracać.



Po zakończeniu używania urządzenia:

- Wybrać pozycję temperatury minimalnej (MIN) używając pokrętła regulacji temperatury.

- Wybrać pozycję 0 za pomocą przycisku czasu smażenia.

- Wybrać pozycję 0 za pomocą przycisku czasu odcedzania.

- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.

- Zamknąć pokrywę.

Zalecenia praktyczne:

- Usmażyć kilka kawałków chleba w celu usunięcia zapachu użytego oleju.

- Niektore produkty, zawierające dużo wody, lepiej i szybciej jest smażyć na dwa razy i w mniejszych ilościach. Zmniejsza się wowczas ryzyko przelania lub ochlapania się.

- Aby pożywienie było jednolite i chrupiące, lepiej jest użyć funkcji “smażenie na dwa razy”.

System ten polega na pierwszym smażeniu do momentu, kiedy produkty są dość podsmażone oraz drugim smażeniu w bardzo gorącym oleju, aby nadać im złotego koloru.

- Zaleca się używanie oleju o minimalnej kwasowości.

- Nie mieszać olejow rożnych jakości.

- Aby uniknąć sklejania się ziemniakow zaleca się umycie ich przed smażeniem.

Ochrona przed przegrzaniem:

- Urządzenie posiada termiczny system bezpieczeństwa, który chroni je przed przegrzaniem.

- W przypadku przegrzania uruchamiane zostaje bezpieczeństwo cieplne i urządzenie przestanie działać. Kiedy będzie to miało miejsce należy wyłączyć urządzenie z prądu i pozostawić do ochłodzenia. Następnie nacisnąć na przycisk ponownego załadowania znajdujący się w tylnej części zespołu elektrycznego końcówką długopisu lub podobnego przedmiotu w celu ponownego uruchomienia urządzenia (Rys. 7).





Czyszczenie

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

- Zdemontować urządzenie postępując jak niżej:

Umieścić przykrywkę w pozycji pionowej i podciągnąć do góry, aby ją odczepić (Rys. 8)

Wyjąć koszyk i odłączyć panel kontrolny (Rys. 9)

Wyjąć pojemnik (Rys. 10)

Przelać ostrożnie używany już olej z miski do naczynia (nie do frytkownicy),







według obowiązującej normy obrobki i eliminowania ściekow.

- Wszytskie części urządzenia oprócz części elektrycznych, można myć wodą ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce. Dobrze spłukać, by usunięty został całkowicie pozostający środek czyszczący.

- Czyścić zespól elektryczny i wtyczkę wilgotną ściereczką i po czym zaraz wysuszyć. NIE ZANURZAĆ NIGDY W WODZIE ANI W INNEJ CIECZY.

- Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.

- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ni produktów z czynnikiem PH takich jak chlor, ani innych środków żrących.

- Nie dopuścić do przedostania się wody ni innej cieczy do otworów wentylacyjnych, aby uniknąć uszkodzeń części mechanicznych znajdujących się we wnętrzu urządzenia.



- Wyjąć filtr. Umyć go w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce. Włożyć filtr poprawnie do urządzenia.

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.

- Nie zanurzać wtyczki w wodzie ani innej cieczy, nie wkładać jej pod kran.

- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.

- Zaleca się regularnie czyścić urządzenie, tłuszcz odkładający się w urządzeniu i na filtrze sprawia, że wydajność urządzenia zmniejsza się i ponad to zwiększa ryzyko pożaru.

- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.



Nieprawidłowości i naprawa

- W razie awarii zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.

- W przypadku awarii, należy skontaktować się z biurem obsługi alienta wskazanym w gwarancji. Nie należy samemu demontować urządzenia i próbować naprawiać go.

- Jeśli uszkodzone jest połączenie sieci, powinno być wymienione, postępować jak w przypadku awarii.









Produkt	Ilość (gr)	Temperatura (ºC)	Czas smażenia	Prędkość odcedzania	Czas odced-zania (s)
Ziemniaki	400	180	10 min	2	60
Ziemniaki mrożone	500	190	8 min	2	60
Krokiety małe	300	160	3 min	1	30
Ryba w panierce	400	160	3 min	1	45
Papryka w panierce	250	150	2 min	2	30
Filet z piersi kurczaka	450	170	12 min	1	60

Dla urządzeń wyprodukowanych w Unii Europejskiej i w przypadku wymagań prawnych obowiązujących w danym kraju:

Ekologia i zarządzanie odpadami

- Materiały, z których wykonane jest opakowanie tego urządzenia, znajdują się w ramach systemu zbierania, klasyfikacji oraz ich odzysku. Jeżeli chcecie Państwo się ich pozbyć, należy umieścić je w kontenerze przeznaczonym do tego typu materiałów.
- Produkt nie zawiera koncentracji substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.

Należy zastosować się do praw regulujących usuwanie tego typu zanieczyszczeń.



Symbol ten oznacza, że jeśli chcecie się Państwo pozbyć tego produktu po zakończeniu okresu jego użytkowania, należy go przekazać przy zastosowaniu określonych środków do autoryzowanego podmiotu zarządzającego odpadami w celu przeprowadzenia selektywnej zbiórki Odpadów Urządzeń Elektrycznych i Elektronicznych (WEEE).

Urządzenie spełniające wymogi Ustawy 2006/95/EC o Niskim Napięciu i Ustawy 2004/108/EC o Zgodności Elektromagnetyczne.

Φριτέζα
Spin Fresh



Εκλεκτέ μας πελάτη:

Σε ευχαριστούμε που αποφάσισες την αγορά μιας ηλεκτρικής οικιακής συσκευής της μάρκας TAURUS.

Με την τεχνολογία, το σχέδιο και τη λειτουργικότητά της, μαζί με το γεγονός ότι ξεπερνά τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας θα μείνεις απόλυτα ικανοποιημένος για πολύ καιρό.

Περιγραφή

A Σώμα

B Καπάκι

C Λαβή του καλαθιού

D Κάδος

E Θερμοστάτης ρύθμισης της θερμοκρασίας

F Δείκτης του χρόνου μαγειρέματος

G Διάταξη ρύθμισης του χρόνου φυγοκέντρησης

H Πράσινη ενδεικτική λυχνία θέρμανσης

I Κόκκινη ενδεικτική λυχνία φυγοκέντρησης

J Διατομές οδηγοί

K Μονάδα ελέγχου

L Στοιχείο θέρμανσης

M Σύνδεση δικτύου

N Λεκάνη

O Δείκτης της στάθμης

P Πλήκτρο φυγοκέντρισης

Q Εμπλοκή /απεμπλοκή του κάδου

R Φίλτρο κατά του λίπους.



Συμβουλές και προειδοποιήσεις ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντικές αναφορές. Εάν δεν διαβάσετε και δεν τηρήσετε αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκληθεί ατύχημα.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφετε στο παράρτημα Καθαρισμού.

Περιβάλλον εργασίας ή χρήσης:

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε ομαλή και σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες, μακριά από άλλες πηγές θερμότητας και πιθανά πιτσιλίσματα νερού.

- Η συσκευή να είναι μακριά από το όποιο καύσιμο υλικό, έτσι όπως είναι τα υφάσματα, χαρτόνια, χαρτιά…κλπ.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφευχθεί μια υπερθέρμανση, η συσκευή να μην καλύπτεται.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή με έναν προγραμματιστή, χρονοδιακόπτη ή άλλο μηχανισμό που συνδέει την συσκευή αυτομάτως, μιας και υπάρχει κίνδυνος φωτιάς εάν η συσκευή είναι καλυμμένη ή λάθος τοποθετημένη.

Ηλεκτρική ασφάλεια:

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει βλάβη το καλώδιο ή η πρίζα.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι η τάση που υποδεικνύεται στην πλακέτα χαρακτηριστικών ταιριάζει με την τάση δικτύου.

- Συνδέστε τη συσκευή στην παρεχόμενη βάση με γείωση και που υποστηρίζει τουλάχιστον 10 Αμπέρ.

- Το βύσμα της συσκευής πρέπει να ταιριάζει με την ηλεκτρική βάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Μην τροποποιήσετε ποτέ το βύσμα. Μην





χρησιμοποιείτε αντάπτορες βύσματος.

- Μη χρησιμοποιείτε και μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε ανοικτό χώρο.

- Αν σπάσουν κάποια από τα περιτυλίγματα της συσκευής αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν έχει πέσει, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς ή εάν υπάρχει διαρροή.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το καλώδιο για να σηκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε την συσκευή.

- Μην περιτυλίγετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης γύρω από την συσκευή.

- Μην αφήσετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης να μπερδευτεί ή να ζαρώσει

- Μην αφήνετε το καλώδιο παροχής ηλεκτρισμού να έρχεται σε επαφή με τις καυτές επιφάνειες της συσκευής.

- Ελέγξτε την κατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου σύνδεσης. Τα ανακατωμένα καλώδια ή αυτά που έχουν βλάβη αυξάνουν τον κίνδυνο να σας χτυπήσει το ηλεκτρικό ρεύμα.

- Μην αγγίζετε την πρίζα σύνδεσης με βρεγμένα χέρια.



Προσωπική ασφάλεια:

- Όταν είναι σε λειτουργία, μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη ή τον κορμό της συσκευής, γιατί μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.

Χρήση και προσοχή:

- Ποτέ μη συνδέετε τη συσκευή χωρίς να έχετε γεμίσει προηγουμένως τη λεκάνη λαδιού.

- Μη χρησιμοποιείτε την συσκευή αν δεν λειτουργεί ο μηχανισμός λειτουργίας/παύσης.

- Μη μετατοπίζετε τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν το λάδι είναι ακόμα καυτό. Όταν η φριτέζα είναι κρύα, μεταφέρετέ τη από τις χειρολαβές.

- Χρησιμοποιείτε την/τις λαβή/λαβές για να πιάνετε ή μεταφέρετε την συσκευή.

- Τηρείτε τη ΜΕΓΙΣΤΗ ΚΑΙ ΕΛΑΧΙΣΤΗ στάθμη (Σχ. 1)

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν την χρησιμοποιείτε και πριν από την πραγματοποίηση οποιασδήποτε ενέργειας καθαρισμού.

- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνον για οικιακή χρήση, όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική. Δεν έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται από πελάτες σε περιβάλλοντα ξενοδοχείων και εστιατορίων, τύπου κρεβάτι και πρωινό (B&B), ξενοδοχεία, μοτέλ κι άλλα περιβάλλοντα τύπου οικισμών, ούτε και σε καταλύματα σε αγροτόσπιτα, σε ζώνες κουζίνας για το προσωπικό καταστημάτων, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.



- Μην επιτρέψετε να την χρησιμοποιήσουν άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με αυτού του είδους τα προϊόντα, παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα μη εξοικειωμένα με αυτό το είδος προϊόντων, ανάπηρους ή έφηβους, εάν επιτηρούνται ή εάν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση αυτής της συσκευής με έναν τρόπο ασφαλή κι έχουν κατανοήσει του κινδύνους που αυτό σημαίνει.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση, που πρέπει να γίνεται από τον χρήστη, δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

- Να διατηρείται η συσκευή και το καλώδιό της, μακριά από παιδιά μικρότερα των 8 ετών.







- Αυτή η συσκευή δεν είναι ένα παιχνίδι. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να είστε σίγουροι πως δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Κρατήστε αυτήν την συσκευή μακριά από τα παιδιά και/ή από άτομα με ειδικές ανάγκες.

- Να μην φυλάτε την συσκευή, εάν είναι ακόμα ζεστή.

- Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη, ούτε και κοντά σε παιδιά μιας και είναι μία ηλεκτρική συσκευή που θερμαίνει λάδι σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

- Ενημερωτικά, στο παρακάτω πίνακα σας ενδείκνυνται μια σειρά από συνταγές, που περιλαμβάνουν την ποσότητα των προς επεξεργασία τροφών και τον χρόνο λειτουργίας της συσκευής.

- Αν χρησιμοποιείτε λίπη αντί για λάδι, πρέπει να τα διαλύσετε προηγουμένως σε ξεχωριστό δοχείο (Σχ. 2).

- Αν τα λίπη έχουν σκληρύνει στον κάδο της συσκευής, κάντε μερικές τρύπες στα υγρά λίπη για να επιτρέψετε το νερό που μπορεί να έχει παραμείνει στα λίπη να βγει ως ατμός μόλις θερμανθεί με την ελάχιστη θερμοκρασία του θερμοστάτη (Σχ. 3).

- Αν για οποιοδήποτε λόγο το λάδι πάρει φωτιά, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και σβήστε τη φωτιά με το καπάκι, με μια κουβέρτα, ή με ένα μεγάλο πανί κουζίνας. ΠΟΤΕ ΜΕ ΝΕΡΟ.

- Τοποθετήστε το θερμοστατικό διακόπτη στη θέση ελάχιστο (MIN), δεν εξασφαλίζει τη μόνιμη αποσύνδεση της φριτέζας.

- Οποιαδήποτε μη κατάλληλη χρήση ή μη σύμφωνη με τις οδηγίες χρήσεις μπορεί να είναι επικίνδυνη, ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.





Οδηγίες χρήσης

Σημειώσεις πριν την χρήση:

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσύρει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφετε στο παράρτημα Καθαρισμού.

Γέμισμα με Λάδι:

- Ανοίξτε το κάλυμμα.
- Βεβαιωθείτε ότι η διάταξη ελέγχου να είναι τέλεια εγκατεστημένη.

- Ρίξτε λάδι στη λεκάνη μέχρι το σημείο που δείχνει τη ΜΕΓΙΣΤΗ στάθμη (Σχ. 4).

- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με λιγότερο λάδι από αυτό που υποδεικνύεται ως ΕΛΑΧΙΣΤΗ στάθμη.



Χρήση:

- Ξετυλίξετε τελείως το καλώδιο, πριν να βάλετε το σίδερο στην πρίζα.

- Συνδέστε την συσκευή στο ηλεκτρικό κύκλωμα.

- Ανοίξτε το κάλυμμα.

- Βάλετε την συσκευή εν κινήσει, ενεργοποιώντας τον επιλογέα ταχυτήτων.

- Η συσκευή ενεργοποιείται, πατώντας ένα από τα πλήκτρα που επιλέγουν την ταχύτητα.

- Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία θα ανάψει.

- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία τηγανίσματος από το θερμοστατικό διακόπτη ρύθμισης. Η πράσινου χρώματος ενδεικτική λυχνία απενεργοποιείται, κάτι το οποίο σημαίνει ότι το λάδι είναι σε διαδικασία θέρμανσης (με το καπάκι κλειστό εξοικονομείται







ενέργεια).

- Προετοιμάστε τις τροφές για τηγάνισμα και τοποθετήστε τις στον κάδο προσπαθώντας να μην ξεπερνούν τα Ύ της χωρητικότητάς του.

- Αν βάλετε τροφές κατεψυγμένες ή μεγάλης περιεκτικότητας νερού στη λεκάνη μπορεί να εκτοξευτεί το λάδι απότομα προς τα έξω μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα. Μετά το τηγάνισμα Πρακτικές συμβουλές.

- Περιμένετε να ανάψει η πράσινη ενδεικτική λυχνία, κάτι που σημαίνει ότι η συσκευή έχει φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

- Βάλτε σιγά-σιγά τον κάδο στη λεκάνη για να αποφύγετε υπερχειλίσεις και πιτσιλίσματα. Κατά την κρίση σας, τηγανίστε με το καπάκι ανοικτό ή κλειστό.



- Όταν το τηγάνισμα τελειώσει, ανασηκώστε τον κάδο και κρεμάστε τον στη βάση του ώστε να αποστραγγιστεί το πλεόνασμα λαδιού από τις τροφές (Σχ. 5)

- Αδειάστε τον κάδο.

- Αλλάζετε λάδι περίπου κάθε 15 ή 20 τηγανίσματα, ή κάθε 5 6 μήνες αν δεν το χρησιμοποιείτε συχνά.

- Για να ελαχιστοποιηθεί η παραγωγή ακρυλαμιδίου κατά την διαδικασία τηγανίσματος, μην αφήνετε τα τρόφιμα να αποκτούν ένα σκούρο καφέ χρώμα. Αποσύρετε τα κατάλοιπα των καμένων τροφίμων από την λεκάνη λαδιού, ενώ οι πλούσιες σε άμυλο τροφές (όπως π.χ. πατάτες και δημητριακά) να ψήνονται σε θερμοκρασίες κάτω από 170 ºC.

- Για να ελαχιστοποιηθεί η δημιουργία ακρυλαμιδίου κατά την διαδικασία φρυγανίσματος, να μην αφήνετε το ψωμί να παίρνει αποχρώσεις σκούρου καφέ ή μαύρου.

Λειτουργία φυγοκέντρισης:

- Η φριτέζα αυτή διαθέτει ένα σύστημα φυγοκέντρισης που επιτρέπει την αποστράγγιση του λαδιού από τις τροφές.

- Κλείστε το καπάκι.

- Όταν τα τρόφιμα έχουν τηγανιστεί, σηκώστε το καλάθι μέχρι επάνω.

- Για να προγραμματίσετε έναν χρόνο φυγοκέντρισης, απλά να το επιλέξετε μέσω του διακόπτη (Σχ. 6)

- Διαλέξτε το είδος της ταχύτητας ή 1 ή 2, ανάλογα με την τροφή (δείτε τον συνημμένο πίνακα).

-Επιλέξτε την ταχύτητα πριν από τον χρόνο

-Το καλάθι θα αρχίσει να περιστρέφεται

Μόλις σταματήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή:

- Διαλέξετε την θέση ελάχιστου (MIN), δια μέσω της διάταξης ελέγχου θερμοκρασίας.



- Επιλέξτε την θέση 0, μέσω του επιλογέα χρόνου μαγειρέματος.

- Επιλέξτε την θέση 0, μέσω του επιλογέα χρόνου φυγοκέντρισης.

- Βγάλετε το σίδερο από την πρίζα λήψης ρεύματος.

- Κλείστε το καπάκι.

Πρακτικές συμβουλές:

- Για να μη μυρίζει το λάδι μπορείτε να τηγανίσετε μερικά κομμάτια ψωμί:

- Σε τροφές που περιέχουν πολύ νερό είναι καλύτερο και πιο γρήγορο να τηγανίσετε δύο φορές μικρότερη ποσότητα τροφών παρά μία. Έτσι μειώνεται ο κίνδυνος πιτσιλίσματος και υπερχείλισης.

- Για να πετύχετε ομοιόμορφο και τραγανό τηγάνισμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μέθοδο







«τηγανίσματος σε δύο χρόνους».

Αυτό το σύστημα συνίσταται σ' ένα πρώτο τηγάνισμα μέχρι οι τροφές να τηγανιστούν καλά, και έπειτα σ' ένα δεύτερο τηγάνισμα, με το λάδι πολύ ζεστό, για τσιγάρισμα των τροφών.

- Σας προτείνουμε να τηγανίζετε με ελαιόλαδο ελάχιστης οξύτητας.

- Μην ανακατεύετε λάδια διαφόρων ποιοτήτων.

- Για να μην κολλάνε οι πατάτες, σας συμβουλεύουμε να τις πλένετε πριν τις τηγανίσετε.

Θερμική διάταξη ασφαλείας:

- Η συσκευή διαθέτει έναν θερμικό μηχανισμό ασφαλείας που προστατεύει την συσκευή από οποιαδήποτε υπερθέρμανση.

- Όσον αφορά την υπερθέρμανση, θα ενεργεί η διάταξη θερμικής ασφαλείας και η συσκευή θα παύσει να λειτουργεί. Όταν αυτό συμβεί, θα πρέπει να αποσυνδεθεί η συσκευή από το δίκτυο και να αφήσουμε να κρυώσει. Εν συνεχεία, πατήστε το πλήκτρο επανοπλισμού που βρίσκεται στο πίσω μέρος του ηλεκτρικού συνόλου, με την μύτη ενός στυλό ή παρόμοιου, για να μπει εκ νέου η συσκευή έτοιμη προς λειτουργία (Σχ. 7).





Καθαρισμός

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό κύκλωμα και αφήστε την να κρυώσει πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού.

- Λύσετε την συσκευή ακολουθώντας τα εξής βήματα:

Τοποθετήστε το καπάκι κάθετα και τραβήξτε προς τα πάνω για να το αφαιρέσετε (Σχ. 8)

Βγάλτε το καλάθι και εξάγετε την μονάδα ελέγχου (Σχ. 9)

Βγάλτε τον κάδο (Fig. 10)

Αδειάστε προσεκτικά το χρησιμοποιημένο λάδι από τη λεκάνη σ' ένα δοχείο (όχι στο νεροχύτη), σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία επεξεργασίας και διάθεσης απορριμμάτων.

- Εξαιρώντας την ηλεκτρική διάταξη και την σύνδεση στο δίκτυο ρεύματος, όλα τα μέρη θα πρέπει να καθαρίζονται με νερό και απορρυπαντικό, ή στο πλυντήριο πιάτων. Ξεβγάλετε καλά για να αφαιρεθούν τα κατάλοιπα απορρυπαντικού.
- Καθαρίζετε την ηλεκτρική διάταξη και το βύσμα λήψης ρεύματος με ένα μουσκεμένο πανάκι και μετά να τα στεγνώνετε. ΠΟΤΕ ΝΑ ΜΗΝ ΤΑ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΣΤΟ ΝΕΡΟ Η ΣΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΥΓΡΟ.



- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό πανί εμποτισμένο με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και ύστερα στεγνώστε τη.

- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή προϊόντα με όξινο ή βασικό ph όπως η αλισίβα ή προϊόντα λείανσης για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Μην αφήσετε να μπει νερό ή άλλο υγρό στις εξόδους αερισμού για να αποφευχθούν φθορές στα εσωτερικά λειτουργικά τμήματα της συσκευής.

- Αποσύρετε το φίλτρο. Να το πλένετε με ζεστό νερό με σαπούνι ή στο πλυντήριο πιάτων. Ξαναβάλετέ το στην σωστή θέση.

- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, και μην την τοποθετείτε κάτω από τη βρύση.

- Μη βυθίζετε τη σύνδεση σε νερό ή άλλο υγρό και μην την τοποθετείτε κάτω από τη βρύση.







- Συνιστάται ο τακτικός καθαρισμός της συσκευής και η απομάκρυνση όλων των τροφικών υπολειμμάτων.

- Συνίσταται η συσκευή να καθαρίζεται τακτικά, μια και το λίπος που μαζεύεται σε αυτήν, ιδιαίτερα στο φίλτρο, μειώνει την απόδοση του προϊόντος και αυξάνει τον κίνδυνο πυρκαγιάς.

- Εάν δεν διατηρείτε την συσκευή καθαρή, η επιφάνειά της μπορεί να αλλοιωθεί και να επηρεάσει με αρνητικό τρόπο την διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνες καταστάσεις.



Δυσλειτουργίες και επισκευή

- Σε περίπτωση βλάβης μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης. Μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε ή να την επισκευάσετε γιατί είναι επικίνδυνο.

- Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, να καλέσετε στο τηλέφωνο προσοχής στον πελάτη που ενδείκνυται στην εγγύηση. Μην προσπαθήσετε εσείς οι ίδιοι, να αποσυναρμολογήσετε ή να επισκευάσετε την συσκευή, μια και υπάρχει σοβαρός κίνδυνος.
- Αν υπάρχει πρόβλημα με την σύνδεση του ηλεκτρικού κυκλώματος θα πρέπει να την αντικαταστήσετε και να συνεχίσετε όπως σε περίπτωση βλάβης.

Τροφή	Ποσότητα (γραμμάρια)	Θερμοκρασία (ºC)	Χρόνος τηγανίσματος	Ταχύτητα φυγοκέντρισης	Χρόνος φυγοκέντρισης (δευτερόλεπτα)
Φρέσκες πατάτες	400	180	10 λεπτά	2	60
Κατεψυγμένες πατάτες	500	190	8 λεπτά	2	60
Μικρές κροκέτες	300	160	3 λεπτά	1	30
Αλευρωμένα φιλέτα ψαριού	400	160	3 λεπτά	1	45
Πιπεριές αλευρωμένες	250	150	2 λεπτά	2	30
Στήθος κοτόπουλο	450	170	12 λεπτά	1	60

Για προϊόντα την Ευρωπαϊκής Ένωσης ή/ και σε περίπτωση που κάτι τέτοιο απαιτεί η νομοθεσία στην χώρα προέλευσής σας:

Οικολογία και δυνατότητα ανακύκλωσης του προϊόντος

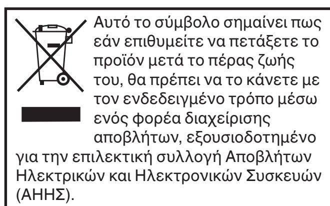
- Τα υλικά που αποτελούν τη συσκευασία αυτής της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής, εντάσσονται σε ένα σύστημα συλλογής, διαλογής και ανακύκλωσής τους.





- Το προϊόν είναι απαλλαγμένο από συγκεντρώσεις συστατικών που μπορεί να θεωρηθούν βλαβερά για το περιβάλλον.

- Πρέπει να γίνονται σεβαστοί οι κανονισμοί σχετικά με την απόρριψη αυτού του είδους ρυπαίνουσας ουσίας.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει πως εάν επιθυμείτε να πετάξετε το προϊόν μετά το πέρας ζωής του, θα πρέπει να το κάνετε με τον ενδεδειγμένο τρόπο μέσω ενός φορέα διαχείρισης αποβλήτων, εξουσιοδοτημένο για την επιλεκτική συλλογή Αποβλήτων Ηλεκτρικών και Ηλεκτρονικών Συσκευών (ΑΗΗΣ).




Η παρούσα συσκευή πληροί την Οδηγία 2006/95/ΕΟΚ Χαμηλής Τάσης και την Οδηγία 2004/108/ΕΟΚ Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας.







Фритюрница
Spin Fresh



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на фритюрнице марки TAURUS для домашнего использования.

Применение передовых технологий, современный дизайн, функциональность, а также соблюдение строгих требований к качеству гарантируют Вам продолжительную эксплуатацию прибора.

Описание

A Корпус
B Крышка
C Ручка корзины
D Корзина
E Термостат для регуляции температуры
F Индикатор времени жарки
G Регулятор времени работы центрифуги
H Зеленый световой индикатор нагревания
I Красный световой индикатор работы центрифуги
J Направляющие профили
K Механизм контроля
L Нагревательный элемент
M Шнур электропитания
N Чаша
O Индикатор уровня
P Кнопка управления центрифуги
Q Блокировка/Разблокировка ковша
R Фильтр противожировой





Рекомендации и меры безопасности

- Перед тем как пользоваться фритюрницей, внимательно прочтите данную инструкцию и сохраняйте ее в течение всего срока жизни прибора. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.
- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе «Чистка и уход».

Рекомендации по установке

- Поставьте прибор на горизонтальную, ровную, устойчивую поверхность, способную выдерживать высокие температуры и находящуюся в удалении от источников тепла. Избегайте попадания на него водяных брызг.
- Не устанавливайте прибор рядом с легко воспламеняющимися предметами (такими как ткань, картон, бумага и др.).

- ВАЖНО: во избежание перегрева не разрешается накрывать прибор.

- Не подключайте к прибору таймер или другие устройства, включающие его автоматически, так как не разрешается оставлять работающую фритюрницу без присмотра.

Рекомендации по электробезопасности

- Не разрешается использовать прибор в случае повреждения шнура или вилки электропитания.

- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь в том, что напряжение в ней соответствует









напряжению, указанному на корпусе.

- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь в том, что розетка рассчитана не менее чем на 10А.

- Вилка электропитания должна соответствовать стандарту розеток, используемому в вашем регионе. Не рекомендуется использовать адаптеры и изменять штыковой контакт.

- Не используйте и не храните прибор на улице.

- Если вы заметили какие-либо повреждения корпуса прибора или неполадки в его работе, немедленно отключите прибор от сети электропитания во избежание удара электрическим током.



- Не разрешается включать прибор, если на нем имеются видимые следы повреждений или утечки.

- Возьмитесь рукой за вилку и аккуратно выньте ее, придерживая розетку другой рукой. Не поднимайте и не перемещайте прибор за шнур электропитания.

- Не накручивайте шнур электропитания на прибор.

- Не допускайте излома и перегиба шнура электропитания.

- Не допускайте, чтобы шнур электропитания касался нагревающихся частей прибора.

- Проверяйте состояние шнура электропитания. Поврежденные или запутанные шнуры повышают риск удара электрическим током.

- Не трогайте вилку электропитания мокрыми руками.

Рекомендации по личной безопасности

- Не касайтесь металлических частей или корпуса прибора, когда он работает, поскольку это может вызвать ожоги.

Рекомендации по безопасности для жизни и здоровья

- Никогда не включайте фритюрницу без масла.

- Не используйте прибор, если у него неисправна кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.

- Не перемещайте фритюрницу, пока она включена или пока масло еще не остыло. Для транспортировки остывшего прибора используйте специальные ручки.

- Используйте ручку/-и для перемещения и транспортировки прибора.



- Убедитесь, что уровень масла не ниже отметки MINIMUM и не превышает отметку MAXIMUM (Рис. 1)

- Выключите фритюрницу из розетки. Дождитесь, пока она полностью остынет, перед тем как приступить к чистке.

- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Не разрешается использовать его в промышленных или коммерческих целях.

- Прибор предназначен исключительно для домашнего использования, не разрешается применять его в профессиональных и промышленных целях. Прибор не предназначен для использования в гостиницах типа «ночлег и завтрак», в отелях, мотелях и аналогичных заведениях, в загородных домах-отелях, на кухнях в магазинах, офисах и других местах работы.







- Не позволяйте лицам, не знакомым с принципами работы фритюрницы, недееспособным людям и детям самостоятельно пользоваться прибором.

- Прибор может использоваться лицами, не знакомыми с принципами его работы, недееспособными людьми и детьми только в том случае, если за ними ведется наблюдение, если им были даны соответствующие инструкции безопасности, и они осознают опасность, которую может повлечь работа с прибором.

- Чистка и техническое обслуживание прибора не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

- Следует держать прибор и его детали, обеспечивающие питание от сети, в местах, не доступных для детей младше 8 лет.

- Данный прибор – не игрушка. Не оставляйте его без присмотра в местах, доступных для детей.

- Храните прибор в местах, недоступных для детей и / или недееспособных лиц.

- Перед тем как убрать прибор на хранение, необходимо дать ему остыть.

- Фритюрницы - электроприборы, нагревающие масло до высоких температур. Во избежание ожогов не оставляйте фритюрницу без присмотра. Прибор должен всегда находиться в местах, не доступных для детей и недееспособных лиц.
- В качестве рекомендации в конце инструкции приведена таблица с рецептами, в которой указано соотношение между количеством перерабатываемых продуктов и временем работы прибора.

- Если вы собираетесь использовать жир вместо масла, предварительно растопите его в отдельной посуде.

- Если во фритюрнице остался застывший жир, сделайте на его поверхности несколько дырочек, чтобы из-под него могла испариться оставшаяся на дне вода, а потом включите фритюрницу на минимальный нагрев (Рис. 2)
- Если по какой-либо причине произошло воспламенение масла, немедленно отключите прибор из розетки и накройте пламя крышкой, или сбейте его одеялом / кухонным полотенцем. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ТУШЕНИЯ ВОДУ!!!
- Для того чтобы отключить фритюрницу, недостаточно установить термостат на позицию MIN. Необходимо выключить прибор из розетки.

- Любое несоответствующее использование прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождают производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимают ответственность с изготовителя.



Инструкция по эксплуатации

Перед первым использованием

- Убедитесь в том, что вы полностью распаковали прибор.

- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе «Чистка и уход».







Заливка масла

- Откройте крышку фритюрницы.
- Проверьте, что механизм контроля установлен правильно.
- Залейте масло в чашу, не превышая отметку MAX (Рис. 4).
- Фритюрница не должна работать при уровне масла ниже отметки MINIMO.

Эксплуатация

- Полностью размотайте шнур электропитания.
- Подключите прибор к электрической сети.
- Включите крышку фритюрницы.
- Запустите прибор, приведя в действие переключатель скоростей.
- Включите прибор с помощью кнопки выбора скорости.
- Загорится красный световой индикатор.
- Выберите температуру, установив ручку термостата на соответствующую отметку. Когда зеленый световой индикатор выключается, это означает, что фритюрница разогревает масло. Для ускорения процесса и экономии электроэнергии накройте прибор крышкой.
- Подготовьте продукты к обжариванию и положите их в корзину. Убедитесь в том, что продукты занимают не более ¾ корзины.

- Если вы собираетесь обжаривать замороженные продукты, рекомендуется предварительно их разморозить. Во избежание разбрызгивания масла, не рекомендуется помещать в корзину замороженные продукты или продукты с большим содержанием воды.



- Подождите, пока загорится зеленый световой индикатор. Это означает, что была достигнута оптимальная температура.

- Осторожно, чтобы не разбрызгать масло, опустите корзину в чашу. Продукты можно жарить как с открытой, так и с закрытой крышкой.

- Когда процесс приготовления закончен, приподнимите корзину и подвесьте ее над чашей, чтобы остатки масла могли стечь (Рис. 5).

- Снимите корзину и переложите ее содержимое в тарелку.

- Масло рекомендуется менять через каждые 15-20 раз или 1 раз в 5-6 месяцев. Хранить масло желательно отфильтрованным.

- Для того чтобы свести образование акриламида во время процесса жарки до минимума, следите, чтобы продукты не принимали темно-коричневый оттенок, извлекайте остатки подгоревших продуктов из чаши с маслом и обрабатывайте продукты, богатые крахмалом (например, картофель и злаковые), при температуре, не превышающей 170º С.



Функция центрифугирования

- В данной фритюрнице имеется функция центрифугирования, которая позволяет удалить масло с продуктов.

- Закройте крышку.
- Когда продукты достаточно прожарятся, поднимите корзину вверх до упора.

- Чтобы запрограммировать время работы центрифуги, задайте его с помощью переключателя (Рис. 6)

- Выберите скорость 1 или 2 в зависимости от типа продукта (см. таблицу в приложении).







- Выберите скорость, прежде чем задать время.

- Корзина начнет вращаться.

После каждого использования

- Установите минимальную температуру(MIN) с помощью ручки терморегулятора.

- Переведите переключатель времени жарки в позицию 0.

- Переведите переключатель времени работы центрифуги в позицию 0.

- Отключите прибор от сети электропитания.

- Закройте крышку.

Полезные советы

- Масло во фритюрнице можно использовать несколько раз подряд. Для того чтобы отбить запах предыдущих продуктов, обжарьте в нем несколько кусочков хлеба.



- При обжаривании продуктов, содержащих большое количество воды, рекомендуется готовить в два приема: разделите их на 2 равные части и обжаривайте каждую отдельно. Результат будет качественнее, и вы затратите меньше времени.

- Для равномерного обжаривания и получения хрустящей корочки, рекомендуется использовать технику «в два этапа».

- Доведите продукты почти до готовности на средней температуре. Затем выньте корзину, разогрейте масло до максимальной температуры и обжарьте продукты еще раз до получения румяной корочки.

- Рекомендуется использовать оливковое масло минимальной кислотности.

- Не рекомендуется смешивать разные виды масла.

- Перед обжариванием ломтиков картофеля промойте их под струей воды, чтобы они не слипались.

Термопредохранитель

- Прибор оснащен специальным термопредохранителем для защиты от перегрева.

- В случае перегрева сработает термический предохранитель, и прибор прекратит работу. Если это произошло, необходимо отключить прибор из сети и дать ему остыть. После этого нажать на кнопку перезапуска, которая находится в задней части электрического блока прибора. Нажатие следует производить с помощью острия шариковой ручки или аналогичного заостренного предмета, чтобы снова запустить оперативную систему (Рис. 7).



Чистка и уход

- Выключите прибор из розетки и дождитесь, пока он полностью остынет, прежде чем приступить к чистке.

- Разберите прибор, выполнив по порядку нижеуказанные действия:

Снимите крышку. Для этого установите ее в вертикальное положение и потяните вверх (рис. 8).

Извлеките корзину и механизм контроля (Рис. 9).

Извлеките чашу с маслом (рис. 10).

Аккуратно слейте использованное масло из чаши в другой контейнер. Не сливайте масло в раковину!

- Все детали прибора, кроме электрического блока и частей, обеспечивающих питание от электросети, можно мыть с помощью







воды и моющего средства или в посудомоечной машине. Тщательно промойте их, чтобы удалить остатки моющего средства.

- Для очистки электрического блока и сетевого разъема прибора протрите их влажной тряпочкой и тщательно просушите. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ИХ В ВОДУ ИЛИ В ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ.

- Протрите корпус прибора влажной тряпочкой с небольшим количеством моющего средства и затем тщательно просушите.

- Не используйте растворители, окисляющие, хлорные или абразивные вещества для чистки прибора.

- Не допускайте попадания воды или других жидкостей в вентиляционные отверстия прибора, поскольку это может привести к повреждению его внутренних рабочих частей.



- Извлеките фильтр. Промойте его в мыльной воде или в посудомоечной машине. Снова установите его во фритюрницу.

- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другую жидкость, не помещайте его под кран с водой.

- Ни в коем случае не погружайте соединительный кабель в воду или другую жидкость, не помещайте его под кран с водой.

- Рекомендуется регулярно очищать прибор и тщательно удалять все остатки пищи.

- Рекомендуется регулярно чистить фритюрницу. Жир, накапливающийся в приборе (в частности, на фильтре), снижает эффективность его работы и повышает риск возникновения пожара.

- Настоятельно рекомендуется мыть фритюрницу после каждого использования. Если прибор будет храниться в грязном виде, он начнет не только терять внешний вид – это может также негативно отразиться на его работе и даже привести к несчастному случаю.

Неисправности и способы их устранения

- Если вы заметили неисправности в работе прибора, обратитесь в авторизированный сервисный центр. Не пытайтесь починить прибор самостоятельно, это может быть опасно.

- При возникновении аварии позвоните в центр обслуживания клиентов по телефону, указанному в гарантийном талоне. Не разбирайте и не чините прибор самостоятельно.



- В случае повреждения электрошнура не пытайтесь заменить его самостоятельно, обратитесь в авторизированный сервисный центр.







Продукт	Кол-во (в граммах)	Температура (ºC)	Время жарки	Скорость центрифуги	Время работы центрифуги (в секундах)
Свежий картофель	400	180	10 мин	2	60
Замороженный картофель	500	190	8 мин	2	60
Небольшие крокеты	300	160	3 мин	1	30
Кусочки рыбы в панировке	400	160	3 мин	1	45
Перцы в панировке	250	150	2 мин	2	30
Куриная грудка	450	170	12 мин	1	60

Для продуктов, изготавливаемых в Европейском союзе, и/или в тех случаях, когда в стране производства имеются соответствующие нормативы.

Защита окружающей среды и вторичная переработка продукта

- В соответствии с требованиями по охране окружающей среды, упаковка изготовлена из материалов, предназначенных для вторичной переработки. Если вы захотите ее выбросить, то можете воспользоваться специальными контейнерами для каждого типа материала.

- Ни сам прибор, ни его упаковка не содержат веществ, представляющих опасность для окружающей среды.

- Помните, что необходимо соблюдать существующие нормативы по удалению данного типа загрязняющих веществ.



Данный символ означает, что по окончании полезной жизни прибора следует передать его в пункт приема отслуживших электрических и электронных приборов (RAEE) или в руки представителя соответствующей организации.

Прибор изготовлен в соответствии с требованиями Директивы 2006/95/EC о низком напряжении и Директивы 2004/108/EC об электромагнитной совместимости электрических приборов.



Friteuză
Spin Fresh



Stimate client,

Va multumim ca ati ales un produs electrocasnic marca TAURUS. Designul, performantele si tehnologia acestui aparat, cat si controalele stricte in ceea ce priveste calitatea in timpul procesului de fabricatie, va vor furniza satisfactii depline pentru multi ani.

Descrierea

A Corp
B Capac
C Mânerul grătarului
D Sită
E Termostat de reglare a temperaturii
F Indicator timp de coacere
G Regulator timp de centrifugare
H Beculeț verde de încălzire
I Beculeț roşu de centrifugare
J Profile de ghidare
K Unitate de control
L Element încălzitor
M Cablu electric
N Cuvă
O Indicator de nivel
P Buton de centrifugare
Q Blocare /deblocare a tăvii
R Filtru anti grăsime



Sfaturi si avertizări privind sigurant

- Cititi cu atentie acest manual de instructiuni înainte de a pune aparatul în functiune si pãstrati-l pentru consulte ulterioare. Necitirea şi nerespectarea acestor instrucțiuni pot avea ca rezultat un accident.

- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăța părțile care intră în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din secțiunea privind curățarea.

Zona de utilizare sau de lucru:

- Aşezați aparatul pe o suprafață plană şi stabilă, care rezistă la temperaturi ridicate, departe de orice altă sursă de căldură şi de posibilele stropiri cu apă.
- Păstrați aparatul la distanță de orice materiale combustibile, cum ar fi materialele textile, carton, hârtie…
- AVERTISMENT: Pentru a preveni supraîncălzirea, acest aparat nu trebuie să fie acoperit.
- Nu utilizați aparatul împreună cu un programator, temporizator sau alt dispozitiv care să pornească automat aparatul pentru că există riscul de incendiu dacă acesta este acoperit sau amplasat necorespunzător.

Siguranța referitoare la componentele electrice:

- Nu utilizați aparatul dacă ştecărul sau cablul electric sunt deteriorate.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici coincide cu tensiunea rețelei.
- Conectați aparatul la o priză de curent care să poată furniza minim 10 amperi.
- Ştecărul aparatului trebuie să





coincidă cu priza. Nu modificați niciodată ştecărul. Nu folosiți adaptor pentru ştecăr.

- Nu utilizați şi nu țineți aparatul în aer liber.
- Dacă una din carcasele aparatului se deteriorează, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică pentru a evita posibilitatea unei electrocutări.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta a căzut, dacă prezintă semne vizibile de daune sau dacă există o scăpare.
- Nu folosiți niciodată cablul electric pentru a ridica, transporta sau scoate din priză aparatul.
- Nu înfăşurați cablul electric de conectare în jurul aparatului.
- Nu lăsați cablul electric de conectare agățat sau îndoit.
- Nu permiteți contactul cablului electric de conectare cu suprafețele încălzite ale aparatului.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico
- Nu atingeți ştecărul cu mâinile ude.

Siguranța personală:
- Nu atingeți părțile metalice sau corpul aparatului când acesta este în stare de funcționare, deoarece atingerea lor poate provoca arsuri.

Utilizare şi îngrijire:
- Nu conectati niciodată aparatul înainte de a-i umple cuva.
- Nu utilizați aparatul dacă dispozitivul de pornire / oprire nu funcționează.
- Nu deplasați aparatul in timp ce funcționează sau in timp ce uleiul este cald. După ce s-a răcit, transportați friteuza cu ajutorul manerelor.

- Utilizați mânerul(ele) pentru a strânge sau transporta aparatul.
- Respectați nivelurile MAXIM ŞI MINIM (Fig. 1)
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu-l mai folosiți şi înainte de a efectua orice operațiune de curățare.
- Acest aparat este conceput doar pentru uz casnic şi nu pentru o utilizare profesională sau industrială. Nu este conceput pentru a fi utilizat pentru clienți în interiorul hotelurilor cu cazare şi mic dejun, hoteluri, moteluri şi alte spații rezidențiale sau în pensiuni, bucătăriile rezervate personalului din magazine, birouri sau alte spații de lucru.
- Nu permiteți utilizarea acestuia de către persoane care nu sunt obişnuite cu acest tip de produse, persoane handicapate sau copii.
- Acest aparat poate fi folosit de persoane care nu sunt familiarizate cu acest tip de produs, persoane invalide sau copii dacă sunt supravegheați sau dacă au primit înainte instrucțiuni corespunzătoare de folosire a aparatului într-o manieră sigură şi înțelegând pericolele pe care le implică.
- Spălarea şi întreținerea realizată în mod obişnuit nu trebuie realizată de copii nesupravegheați.
- Nu lăsați aparatul şi conexunea sa la rețea la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Acest aparat nu este o jucărie.







Copiii trebuie supravegheați pentru a garanta că nu se joacă cu acest aparat.
- Nu lăsați acest aparat la îndemâna copiilor şi/sau persoanelor handicapate.
- Nu puneți la loc aparatul dacă încă este cald.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune şi nu lăsați la îndemâna copiilor deoarece este un aparat electric ce încălzeşte ulei la temperaturi mari şi poate cauza arsuri severe.
- Cu rol orientativ, se prezintă în tabelul anexat o serie de rețete care includ cantități de alimente ce urmează a fi procesate şi timpul de funcționare a aparatului.
- Dacă utilizați untură in loc de ulei,aceasta trebuie topită mai intai intr-un recipient separat. (Fig. 2)
- Dacă untura s-a intărit in friteuză, faceți cateva orificii in untura solidă pentru a permite apei rămase in untură să iasă sub formă de vapori in momentul in care se incălzeşte la temperatura minimă a termostatului. (Fig. 3)
- Dacã din oricare motiv uleiul se aprinde, deconectati friteuza de la retea si înãbusiti focul cu capacul, cu o pãturã sau cu un servet mare de bucãtãrie.NICIODATĂ CU APĂ
- Punând butonul termostatului la pozitia minimã (MIN) nu se asigurã deconectarea permanentã a friteuzei.
- Orice utilizare incorectã sau în dezacord cu instructiunile de folosire, anuleazã garantia si responsabilitatea fabricantului.





Mod de utilizare

Observații înainte de utilizare:
- Asigurați-vă că s-a retras tot materialul de ambalaj al produsului.
- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăța părțile care intră în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din secțiunea privind curățarea.

Umplerea cu ulei:
- Deschideți capacul
- Asigurați-vă că unitatea de control este perfect fixată.
- Turnați ulei până la semnul care indică nivelul MAXIM pe vas (Fig. 4)
- Aparatul nu trebuie utilizat cu mai puțin ulei decât indică semnul de MINIM.

Utilizare:
- Desfăşurați complet cablul înainte de a porni aparatul.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Deschideți capacul
- Puneți aparatul în mişcare, acționând comanda selector.
- Puneți aparatul în funcțiune, acționând unul din butoanele de selectare a vitezei.
- Indicatorul luminos roşu se va aprinde
- Selectionati temperatura de prãjire doritã cu ajutorul termostatului de reglare. Beculețul verde se stinge, indicând cã uleiul se aflã în proces de încãlzire (cu capacul inchis se va economisi energie).









- Pregãtiti alimentele care vor fi prãjite si puneti-le în sitã având grijã sã nu depãsiti ¾ din capacitatea acesteia.
- Dacã sunt congelate, trebuie decongelate initial. Introducerea alimentelor congelate sau cu un mare continut de apã în cuvã poate provoca proiectarea bruscã de ulei fierbinte spre exterior în numai câteva secunde.
- Aşteptaţi până când beculeţul verde se aprinde, ceea ce va semnala faptul că aparatul a ajuns la temperatura adecvată.
- Introduceti lent sita în cuvã astfel încât sã evitati debordãri si stropeli. In funcţie de alegerea dvs., prăjiţi cu capacul deschis sau inchis.
- Când alimentul este prãjit, ridicati sita si asezati-o pe marginea cuvei pentru a se permite astfel scurgerea excesului de ulei din alimente (Fig. 5)
- Goliti sita.
- Schimbati uleiul dupã aproximativ 15 – 20 utilizãri, sau la fiecare 5 -6 luni dacã friteuza nu se foloseste în mod frecvent.
- Pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă în timpul procesului de prăjire, nu permiteţi ca alimentele să capete o nuanţă de maro închis, scoateţi resturile de alimente arse din cuva de ulei şi procesaţi alimentele bogate în amidon (cum ar fi cartofii şi cerealele) la temperaturi mai mici de 170ºC.
- Pentru reducerea generării de acrilamidă în timpul procesului de prăjire, aveţi grijă ca pâinea să nu capete culoarea maro închis sau negru.



Funcţia de centrifugare:

- Această friteuză are un sistem de centrifugare ce permite evacuarea uleiului din alimente.
- Închideţi capacul.
- Când s-a încheiat procesul de prăjire, ridicaţi coşul până sus.
- Pentru a programa timpul de centrifugare, nu trebuie decât să îl selectaţi cu ajutorul comutatorului (Fig. 6)
-Selectaţi tipul de viteză 1 sau 2 în funcţie de aliment (conform tabelului anexat)
-Selectaţi viteza înaintea timpului
-Coşul va începe să se rotească

Odată încheiată utilizarea aparatului:

- Selecţionaţi poziţia minimă (MIN) cu ajutorului comenzii pentru controlul temperaturii.
- Selectaţi poziţia 0 cu ajutorul comutatorului de selectare timp de coacere.
- Selectaţi poziţia 0 cu ajutorul comutatorului de selectare timp de centrifugare
- Deconectaţi aparatul de la reţeaua electrică.
- Închideţi capacul.



Sfaturi practice:

- Pentru a inlătura mirosul neplăcut din ulei, puteţi prăji cateva bucăţi de paine.
- Cand alimentele prajite contin apa, prajiti-le in doua etape (rezultatele sunt mai bune si mai rapide), decat unul singur.
- Pentru o prajire uniforma si crocanta folositi varianta “doi pasi “.







- PAcest mod confera prajirea produselor pana cand sunt aproape gata si apoi se prajesc dinou pentru rumenire folosind un ulei foarte fierbinte.
- Este recomandata folosirea uleiului de masline cu aciditate scazuta.
- Nu amestecati uleiuri de diferite grade.
- Pentru a evita lipirea cartofilor, este recomandabil să ii spălaţi inainte de a-i prăji.

Protector termic de siguranţă:
- Aparatul dispune de un dispozitiv termic de siguranţă care protejează aparatul de orice supraîncălzire.
- În cazul supraîncãlzirii uleiului, se activeazã dispozitivul de siguranță termicã iar friteuza iese din functiune. Când acest lucru are loc, se va deconecta aparatul de la reţea şi se va lăsa să se răcească. În continuare se va apăsa butonul de reactivare situat în partea posterioară a grupului electric cu vârful unui pix sau un obiect asemănător pentru a face din nou aparatul operativ pentru funcţionare (Fig. 7).



Curãtirea
- Scoateţi aparatul din priză şi lăsaţi-l să se răcească înainte de a iniţia orice operaţiune de curăţare.
- Demontaţi aparatul respectând următorii paşi:
Fixaţi capacul in poziţie verticală şi trageţi-l in sus pentru a-l demonta (Fig. 8)
Scoateţi coşul şi extrageţi unitatea de control (Fig. 9)
Scoateţi cuva (Fig. 10)
Turnaţi cu grijă uleiul folosit din cuvă intr-un recipient (nu in chiuvetă), conform normelor in vigoare privind tratarea şi eliminarea reziduurilor.
- Cu excepţia setului electric şi a conexiunii la reţea, toate piese pot fi spălate cu detergent şi apă sau în maşina de spălat vase. Clătiţi bine pentru eliminarea resturilor de detergent.
- Curãtati partea electricã cu o cârpã umedã si dupã aceea uscati-o. NU LE SCUFUNDAŢI NICIODATĂ ÎN APĂ SAU ÎN ORICE ALT LICHID.
- Curăţaţi aparatul cu un prosop umed impregnat cu câteva picături de detergent şi apoi ştergeţi-l.
- Nu utilizaţi dizolvanţi, produse cu un factor ph acid sau bazic precum leşia, sau produse abrazive pentru a curăţa aparatul.
- Nu permiteţi intrarea apei sau a oricărui alt lichid prin orificiile de aerisire pentru a evita deteriorarea pieselor din interiorul aparatului.
- Scoateţi filtrul. Spălaţi-l în apă caldă caldă cu săpun sau în maşina de spălat. Puneţi la loc în poziţia corectă.
- Nu cufundaţi aparatul în apă sau alt lichid şi nu-l puneţi sub jet de apă.
- Nu cufundaţi conectorul în apă sau un alt lichid şi nu-l puneţi sub jet.
- Se recomandă curăţarea periodică a aparatului şi eliminarea tuturor resturilor de alimente.
- Se recomandă spălarea aparatului cu regularitate, grăsimea acumulată în aparat, în special în filtru, diminuează performanţa produsului şi creşte riscul de incendiu.







- Dacă acest aparat nu se menține în bune condiții de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada şi poate afecta durata de viață a aparatului într-un mod iexorabil precum conduce la o situație periculoasă.



Anomalii si reparatii

- In cazul aparitiei unor anomalii la cablul de alimentare, nu incercati sa schimbati cablul, ar pute fi periculos. Duceti aparatul la un service autorizat.

- În cazul unei defecțiuni, sunați la telefonul de relații clienți indicat pe foaia de garanție. Nu încercați să demontați dumneavoastră aparatul deoarece pot exista pericole.
- Dacă conexiunea la rețeaua electrică este deteriorată, trebuie înlocuită şi trebuie procedat ca în cazul unei avarii.

Alimentul	Cantitate (grame)	Temperatura (ºC)	Timp de prăjire	Viteză de centrifugare	Timp de centrifugare (sec)
Cartofi proaspeți	400	180	10 min	2	60
Cartofi congelați	500	190	8 min	2	60
Crochete mici	300	160	3 min	1	30
File de peşte pane	400	160	3 min	1	45
Ardei pane	250	150	2 min	2	30
Piept de pui	450	170	12 min	1	60

Pentru produsele provenite din Uniunea Europeană şi/sau în cazul în care acest lucru este solicitat de reglementările din țara de origine:





Caracterul ecologic şi reciclabil al produsului

- Materialele care alcătuiesc ambalajul acestui aparat sunt integrate într-un sistem de colectare, clasificare şi reciclare. Dacă doriți să vă debarasați de ele, puteți utiliza containerele publice prevăzute pentru fiecare tip de material in parte.

- Produsul nu conține concentrații de substanțe care pot fi considerate dăunătoare pentru mediul înconjurător.
Acest aparat conține sau poate conține ulei, nu uitați să respectați reglementările privind eliminarea acestui tip de contaminator.

Acest simbol semnalează că, dacă doriți să vă debarasați de acest produs odată încheiată durata sa de viață, trebuie să îl predați, cu ajutorul mijloacelor adecvate, unui colector de deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Acest aparat respectă Directiva 2006/95/EEC privind echipamentul de Joasă Tensiune şi directiva 2004/108/EEC privind Compatibilitatea Electromagnetică.

Фритюрник
Spin Fresh



Уважаеми клиенти:

Благодарим Ви, че закупихте електроуред с марката TAURUS.

Неговата технология, дизайн и функционалност, наред с факта, че надвишава и най-стриктните норми за качество, ще Ви доставят пълно удовлетворение за дълго време.

Основни части

A Корпус
B Капак
C Дръжка на кошничката
D Кошничка
E Термостат за регулиране на температурата
F Индикатор за времето на приготовление
G Регулатор за времето на центрофугиране
H Зелен светлинен индикатор за затопляне
I Червен светлинен индикатор за центрофугиране
J Плъзгащи релси
K Блок за управление
L Затоплящ елемент
M Свързване към мрежата
N Кана
O Индикатор на нивото
P Бутон за центрифугиране
Q Блокирване/ разблокирване на кошничката
R Филтър против мазнина



Съвети и предупреждения за безопасност

- Прочетете внимателно тази брошура преди да пуснете уреда в действие и я запазете за по-нататъшни справки. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука.

- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел “Почистване”.

Място за ползване или работа:

- Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност, способна да издържа на високи температури и далеч от други източници на топлина и евентуални пръски вода.

- Поставете уреда далеч от запалими материали като текстилни тъкани, картон, хартия и др.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не покривайте уреда за да не се пренагрее.

- Не използвайте уреда, ако е свързан с програматор, таймер или друго устройство, което да включва уреда автоматично, тъй като съществува риск от пожар ако уредът е покрит или неправилно поставен.

Електрическа безопасност:

- Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел.

- Преди да свържете уреда





към мрежата, проверете дали посоченото на табелката с техническите характеристики напрежение съвпада с напрежението на електрическата мрежа.

- Включете уреда в заземен източник на електрически ток, който да издържа най-малко 10 ампера.
- Щепселът на уреда трябва да съвпада с електрическия контакт. Не го модифицирайте. Не използвайте адаптори
- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито.
- Ако някоя външна част на уреда се счупи, незабавно го изключете от захранващата мрежа за да предотвратите опасността от електроудар. Не използвайте уреда с мокри ръце и крака, нито боси.
- Не използвайте уреда ако е падал, ако има видими повреди или теч.
- Никога не го използвайте за повдигане, пренасяне или изключване на уреда.
- Не навивайте електрическия кабел около уреда.
- Електрическият кабел не трябва да бъде притиснат или прегънат.
- Не допускайте електрическия кабел да се допира до горещите повърхности на уреда.
- Проверявайте състоянието на захранващия кабел. Повредените или оплетени кабели повишават риска от токов удар.
- Не пипайте щепсела за включване в мрежата с влажни ръце.



Лична безопасност:

- Не пипайте металните части нито тялото на уреда, когато е включен, защото могат да причинят изгаряния.

Използване и поддръжка:

- Никога не свързвайте уреда, без предварително да сте напълнили каната с олио.
- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
- Не местете уреда, докато работи или докато олиото е още горещо. След като се охлади, пренасяйте фритюрника за ръкохватките.
- Използвайте дръжката/ дръжките за хващане и пренасяне на уреда.
- Спазвайте МАКСИМАЛНОТО И МИНИМАЛНОТО ниво (Фиг. 1)
- Изключете уреда от захранващата мрежа, когато не го използвате и преди да го почиствате.
- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба. Уредът не е изработен за употреба от клиенти на туристически места с нощувка и закуска, хотели, мотели или други резиденциални сгради, нито за вили, кухненски зони за работниците в магазини, офиси или други работни места.



- Не позволявайте да го използват неопитни лица, инвалиди и деца..
- Този уред може да бъде използван от хора, които не знаят да боравят с този вид продукти, хора с физически увреждания или деца, ако предварително им е обяснено как трябва да използват уреда по сигурен начен и ако разбират съществуващите рискове.







- Почистването и поддръжката, която трябва да извършва потребителя не трябва да се осъществява от деца без надзор.

- Съхранявайте уреда и неговият захранващ кабел далеч от достъпа на деца под 8 години.

- Този уред не е играчка. Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.

- Съхранявайте уреда далеч от деца и/или инвалиди.

- Не прибирайте уреда, ако все още е топъл.

- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор, нито в близост до деца, тъй като това е електроуред, който загрява мазнина до високи температури и може да причини тежки изгаряния.

- В приложената таблица Ви предоставяме поредица от рецепти, в които са посочени количеството необходими продукти и времето на приготовление с уреда.

- Ако използвате твърда мазнина вместо олио, тя трябва предварително да се разтопи в отделен съд. (Фиг. 2)

- Ако мазнината се втвърди във фритюрника, направете отвори в твърдата мазнина, за да позволите на евентуално останалата в мазнината вода да излезе под формата на пара при загряването й до минималната температура на термостата (Фиг. 3)



- Ако поради някаква причина олиото се възпламени, изключете уреда и угасете пламъците с капака, с кърпа или с кухненска покривка. НИКОГА НЕ ГАСЕТЕ С ВОДА.

- Преместването на регулатора на термостата в минимално положение (MIN) не гарантира постоянното изключване на фритюрника.

- Неправилното използване на уреда или неспазването на инструкциите за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.



Начин на употреба

Преди употреба на уреда:

- Уверете се, че сте отстранили цялата опаковка от уреда.

- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел “Почистване”.



Наливане на олио:

- Отворете капака.

- Уверете се, че блока за управление е правилно поставен.

- Налейте олио във ваната до обозначението за МАКСИМАЛНО ниво (Фиг. 4)

- Уредът не трябва да работи с олио под МИНИМАЛНОТО ниво.

Употреба:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.

- Включете уреда в електрическата мрежа.

- Отворете капака.

- Пуснете уреда в действие чрез задвижване на селектора на скоростите.

- Пуснете уреда в действие







като натиснете, който и да е от селекторите на скорост.

- Светлинният индикатор червено ще светне.

- Изберете желаната температура на пържене с помощта на регулатора на термостата. Зеленият светлинен индикатор ще се изключи за да покаже, че олиото е в процес на загряване (при затворен капак се пести енергия).

- Подгответе продуктите за пържене и ги сложете в кошничката, като се постараете да не надхвърлят ¾ от вместимостта й.

- Ако продуктите са замразени, трябва да се размразят предварително. Поставянето на замразени продукти или продукти с високо съдържание на вода в каната може да предизвика внезапно изплискване на олио навън в рамките на няколко секунди.



- , което ще означава, че уреда е достигнал подходящата температура.

- Вкарайте бавно кошничката в каната, за да избегнете разливане и разпръскване. Според изискванията, пържете със свален или поставен капак.

- Когато пърженето приключи, повдигнете кошничката и я окачете на опората за нея, за да позволите да се отцеди излишното олио от продуктите (фиг. 5)

- Изпразнете кошницата.

- Изпразнете кошничката Сменяйте олиото приблизително на всеки 15 или 20 пържения, или на всеки 5 - 6 месеца, ако не се използва редовно.

- За да намалите появата на акриламид по време на пържене, не оставяйте продуктите да придобият тъмно кафяв цвят, премахвайте остатъците от изгорена храна от ваната и обработвайте богатите на скорбяла продукти (като картофи и зърнени храни) на температура под 170ºC.

- За да намалите появата на акриламид при препичане, не оставяйте хляба да придобие кафяв или черен цвят.

Функция Центрофуга:

- Този фритюрник разполага със система за центрофугиране, която позволява изцеждането на олиото от продуктите.

- Затворете капака.

- Когато пърженият продукт е готов, надигнете кошничката догоре.

- За да програмирате времето на центрофугиране, просто го изберете с помоща на бутона (фиг. 6)



- Изберете вида скорост 1 или 2 според продукта (вижте прикрепената таблица)

- Изберете скоростта преди да изберете времето

- Кошничката ще започне да се върти

След употреба на уреда:

- Поставете регулатора на температура на минимум (MIN).

- Изберете позиция 0 с помоща на бутона селектор за времето на приготовление.

- Изберете позиция 0 с помоща на бутона селектор за времето на центрофугиране.

- Изключете го от захранващата мрежа.

- Затворете капака.







Практически съвети:

- За да премахнете миризмата на олиото, можете да пържите по няколко парчета хляб.

- При продуктите с високо съдържание на вода е по-добре и по-бързо да изпържите две порции с по-малък обем, отколкото само една.

- Тази технология се състои в първоначално пържене, докато продуктите станат почти готови, а след това второ пържене в много горещо олио, за да добият златист цвят.

- Препоръчва се да пържите със зехтин с минимална киселинност.

- Не смесвайте мазнини с различни качества.

- За да се избегне слепването на картофите, добре е те да се измият преди пърженето.



Механизъм за автоматично изключване при прегряване:

- Уредът е снабден със защитен механизъм, който го предпазва от всякакъв вид прегряване.

- При прегряване ще се активира устройство за термична сигурност и уреда ще спре да работи. В такъв случай, изключете уреда от мрежата и го оставете да изстине. След това натиснете бутона, който се намира в задната част на ел.уреда с помоща на върха на химикал или подобен предмет, за да задействате наново уреда (Фиг. 7).



Почистване

- Изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да се охлади преди да започнете да го почиствате.

- Разглобете уреда като следвате следните стъпки:

Поставете капака във вертикално положение и го издърпайте нагоре, за да го разглобите (фиг. 8)

Извадете кошничката и изкарайте блока за управление (фиг. 9)

Извадете кюветата (фиг. 10)

Излейте внимателно вече използваното олио от каната в някакъв съд (а не в мивката), съгласно приложимите нормативни разпоредби за третиране и изхвърляне на отпадъци.

- Всички части могат да бъдат почистени с вода и миещ препарат или в съдомиялна машина, освен ел.комплект и конектора. Измийте добре с вода за да премахнете остатъците от препарата.



- Почистете ел.комплекта и ел.конектора с влажна кърпа и след това подсушете. НИКОГА НЕ ГИ ПОТАПЯЙТЕ ВЪВ ВОДА НИТО В КАКВАТО И Е БИЛА ДРУГА ТЕЧНОСТ.

- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миещ препарат и после го подсушете.

- За почистването му не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен pH фактор, като белина и абразивни продукти.

- По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са много остри.

- Отстранете филтъра. Измийте го със сапунена топла вода или в миялната машина. Поставете го отново на неговото място.

- Не потапяйте уреда във вода или







друга течност, нито го поставяйте под крана на чешмата.

- Не потапяйте конектора във вода или друга течност, нито го поставяйте под крана на чешмата.

- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и да отстранявате остатъците от храна.

- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и да отстранявате акумулираната в уреда мазнина и най-вече във филтъра, тъй като в противен случай качествата на уреда намаляват и се увеличава риска от пожар.

- Ако не поддържате уреда чист, повърхността му може да се повреди и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот и да създаде рискова ситуация.



Неизправности и ремонт

- В случай на неизправност, занесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Не се опитвайте да го разглобите или ремонтирате, тъй като това може да се окаже опасно.

- В случай на неизправност, позвънете на телефона на потребителя посочен в гаранционния талон. Не се опитвайте да демонтирате или поправяте уреда сами, тъй като това е много опасно.

- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се подмени.

Продукт	Количество (грамове)	Температура (ºC)	Време на пържене	Скорост на центрофугиране	Време на центрофугиране (секунди)
Пресни картофи	400	180	10 мин	2	60
Замразени картофи	500	190	8 мин	2	60
Малки крокети	300	160	3 мин	1	30
Ленти от панирана риба	400	160	3 мин	1	45
Панирани чушки	250	150	2 мин	2	30
Пилешки гърди	450	170	12 мин	1	60





За продукти от Европейския Съюз и/или в случай, че така го изисква нормативата във Вашата страна:

Опазване на околната среда и възможност за рециклиране на уреда

- Материалите, от които се състои опаковката на този електроуред, са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране.

- В продукта няма концентрации на вещества, които могат да се смятат вредни за околната среда.

- Припомняме ви, че трябва да се спазва регламентацията за изхвърляне на този вид продукти.



Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда, след като експлоатационният му живот е изтекъл, трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за преработка на отпадъци, оторизирана за разделно събиране на относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).

Този уред отговаря на изискванията на Директива 2006/95/ЕС за ниско напрежение и Директива 2004/108/ЕС за електромагнитна съвместимост.





لمنتجات الاتحاد الأوروبي و / أو في حال المطالبة بها حسب القوانين في بلدك الأصلي:

البيئة وإمكانية إعادة تصنيع المنتج

- إن المواد التي يتكون منها حاوي هذا الجهاز هي تندمج في وسيلة جمع، وترتيب، وإعادة تصنيعها.
- إن هذا المنتج خال تماما من تكاثف للمواد التي يمكن اعتبارها مضرة بالمحيط.
يحتوي الجهاز أو يمكن أن يحتوي على الزيت, تذكر وجوب احترام قواعد التخلص من هذا النوع من المواد الملوثة



- هذاالرمز يشير إلى أردت التخلص من المنتج وعند التأكد من انتهاء عمره, يجب إتمام ذلك عن طريق استخدام الوسائل المناسبة على يد الوكلاء المعتمدون للتعامل مع هذه المخلفات وذلك بهدف الجمع المنتقى لهذه المخلفات من الأجهزة الكهربية والالكترونية.

ملاحظة: يمتثل هذا الجهاز للتوجيه رقم EC/2006/95 للضغط المنخفض وللتوجيه EC/2004/108 الخاص بالتناسق الموجي الكهروطيسي.





قم بإخراج السلة من وحدة الضبط (الرسم رقم 9)
إخراج السلة (الرسم رقم 10)
سكب الزيت المستعمل بحذر من الوعاء في قدر (عدم سكبه في المغسلة),
حسب الأنظمة السارية الخاصة بالتخلص من الفضلات.

- باستثناء الطاقم الكهربائي و الوصل بالشبكة, يمكن تنظيف جميع القطع باستعمال الماء و الصابون أو في آلة غسل الأطباق. الشطف بشكل جيد لإزالة بقايا مسحوق الغسيل.

- تنظيف مجموعة القطع الكهربائية وجزء الوصل بالتيار بقطعة قماش رطبة وتجفيفها بعد ذلك. عدم تغطيسها في الماء أو في أي سائل آخر.

- يجب غسل الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة مع نقطتين من المنظف السائل وتجفيفه بعد ذلك.
- يمنع استخدام أي نوع من أنواع المذيبات و لا أي منتج يحتوي على العنصر ph الحمضي أو القاعدي مثل محلول القلووي أو أي منتجات حاكة أو كاشطة لغسل الجهاز.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو أي سائل آخر و لا تضعه تحت ماء الصنبور.
إخراج الفلتر وغسله بالماء الساخن وبعض الصابون أو آلة غسل الأواني. وتثبيته من جديد في الوضع الصحيح.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو أي سائل آخر و لا تضعه تحت ماء الصنبور.
- لا تغطس القابس في الماء أو في أي سائل آخر، و لا تضعه تحت الصنبور.
- ينصح بتنظيف الجهاز بصفة مستمرة و إزالة كل بقايا الأغذية.
يُنصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم, إذ يمكن للدهون المتراكمة في الجهاز و في الفلتر بشكل خاص أن تقلل من فعالية الجهاز وتزيد من خطر حدوث حريق.
- إن لم يتم المحافظة على نظافة الجهاز يمكن لفعاليته أن تسوء و أن يؤثر بشكل سلبي على مدة صلاحية الجهاز مما قد يؤدي إلى تشكيل الخطر على المستعمل.

الإعطاب وكيفية الإصلاح

- في حالة ظهور عطب، احمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية.
- إذا كان هناك ضرر في التوصيل بالتيار الكهربائي يجب تعويضه بإتباع نفس التعليمات في حالة وجود عطب.

طعام	الكمية (غرام)	درجة الحرارة المئوية	مدة القلي	سرعة التصفية	مدة التصفية (ثواني)
بطاطا طازجة	400	180	10 دقائق	2	60
بطاطا مجمدة	500	190	8 دقائق	2	60
كروكيتاس صغيرة	300	160	3 دقائق	1	30
شرائح سمك مغطى بفتات الخبز	400	160	3 دقائق	1	45
فلفل مغطى بفتات الخبز	250	150	2 دقائق	2	30
صدر دجاج	450	170	12 دقائق	1	60





- للتقليل من تشكل الأكريلاميد خلال عملية التحميص, تفادى تحول الخبز إلى اللون البني الغامق أو الأسود.

عملية التصفية:

- يحتوي جهاز القلي هذا على نظام تصفية يسمح بتصفية الزيت من الطعام.
-انزع حامل المصفاة.
عندما تنتهي من قلي الطعام قم برفع السلة إلى النهاية.
لضبط مدة التصفية يجب استعمال الأزرار واختيار (الرسم رقم 6)
اختيار نوع السرعة 1 أو 2 حسب الطعام المستخدم (لوحة التصفية المرفقة)
اختيار السرعة قبل اختيار الوقت
سوف تبدأ الشبكة بالدوران

عند الانتهاء من استعمال الجهاز:

- قم باختيار وضع MIN عن طريق زر التحكم الحراري.
- قم باختيار وضعية 0 عن طريق زر اختيار مدة الطبخ.
اختيار الوضعية 0 عن طريق زر اختيار وقت التصفية.
- افصل الجهاز من التيار الكهربائي.
-انزع حامل المصفاة.

نصائح عملية:

- لإزالة رائحة الزيت من الممكن قلي قليلا من الخبز.
- في هذا الطعام الذي يحتوى على ماء كثير فمن وبذلك يقلل خطر التدفق والرش.

- وللتأكد من توحد الطعام المقلي والفرقعة استخدم طريقة "القلي على مرتين".
هذا النظام يشتمل على القلي مرة حتى يتم قلى الطعام جيدا وبعد ذلك المرة الثانية بزيت ساخن جدا لإعطاء الطعام اللون الذهبي.
- من المستحسن القلي بزيت زيتون لقلة الدهون.
- لا تخلط زيوت من مختلف الأنواع.
- لتجنب التصاق البطاطة، ينصح بغسلها قبل قليها.

جهاز أمان للحماية الحرارية:

- يحتوي الجهاز على قطعة أمان حرارية لحماية الجهاز من أي زيادة في التسخين.

- في حال ارتفاع الحرارة بشكل زائد سيبدأ بالعمل نظام الأمان الحراري و سيتوقف الجهاز عن العمل. يجب القيام بفصل الجهاز من التيار الكهربائي و تركه يبرد. و بعدها الضغط على زر إعادة التشغيل الموجود في الجزء الخلفي للمجموعة الكهربائية باستعمال رأس قلم أو شيء مشابه لتحضير الجهاز للعمل من (الرسم رقم 7)


التنظيف

- افصل الجهاز من التيار واتركه يبرد قبل الشروع في أي عملية تنظيف.
- فك الجهاز بإتباع الخطوات التالية:

قم بتثبت الغطاء بوضعية أفقية واسحبها إلى الأعلى كما موضح (الرسم رقم 8)





لكل منها.
- إذا استعملت مواد دهنية عوضا عن الزيت، يجب تذويبه من قبل في وعاء آخر. (الرسم رقم 2)
- إذا يبست المادة الدهنية في وعاء الجهاز، قم بثقوب في الدهان لتسمح للماء الموجودة داخلها بالخروج في صفة بخار عند تسخينها بحرارة ضعيفة (الرسم رقم 3)
- إذا احترق الزيت، افصل الجهاز من التيار الكهربائي، واخمد النار بالغطاء، أو بطانية أو قطعة قماش كبيرة. لا تستعمل أبدا الماء لا تستعمل أبدا الماء.
- تثبيت زر التحكم الحراري على الدرجة الدنيا MIN , لا يضمن انفصال الجهاز الدائم.
- أي استعمال غير مناسب، أو غير مطابق لتعليمات الاستعمال، يمكن أن يؤدي إلى خطر، ويلغي الأمان ويخلي المصنع من المسؤولية.

طريقة الاستخدام

ملاحظات قبل الاستعمال:
- تأكد من سحب كل مواد اللف من الجهاز.
- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، يجب تنظيف قطع الجهاز التي تلمس الأغذية حسب الطريقة المذكورة في فصل التنظيف.

تعبئة الزيت:

افتح الغطاء.
تأكد من تثبيت وحدة الضبط بشكل جيد.
صب الزيت في الوعاء حتى- المستوى الأقصى (الرسم رقم4)
- لا يمكن تشغيل الجهاز إذا كانت كمية الزيت الموجودة أقل من المستوى الأدنى.

الاستعمال:
- خلص الكابل قبل استعماله.
- يجب توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
افتح الغطاء.
- تشغيل الجهاز عن طريق تشغيل زر الاختيار.
تشغيل الجهاز بالضغط على أحد أزرار اختيار السرعة.
- سيشتعل المؤشر الضوئي الأحمر
قم باختيار حرارة القلي عن طريق زر الترموستات للضبط. سوف يطفئ المؤشر الضوئي الأخضر, مشيراً إلى أن الزيت قد بدأ بالتسخين (يتم توفير الطاقة عند وضع الغطاء).
- قم بإعداد الطعام للقلى وضعه في السلة بحيث لا يتجاوز 4/3 كميته.
- وضع الطعام متجمدا أو بكمية كبيرة من الماء في الوعاء يمكن أن يثير قذف الزيت الفجائي للخارج في خلال ثواني قليلة.
- انتظر حتى يضيء المؤشر الضوئي الأخضر والذي سيشير إلى وصول الحرارة إلى الدرجة المناسبة.
- أدخل السلة في الوعاء ببطء بهدف تجنب السيلان والرش.
- عند الانتهاء من قلي الطعام, قم برفع سلة القلي و تثبيتها في الداعم للسماح بتصريف بقايا الزيت من الطعام (صورة رقم5)
- أفرغ السلة
- غير الزيت كل 15 أو 20 قلية تقريبا أو كل 5 – 6 أشهر إذا لم تكن تستخدمه بطريقة اعتيادية.
- للتقليل من إنتاج مادة الاكريلاميد أثناء القلي, لا تترك الطعام في الجهاز حتى اكتسابه للون بني غامق, قم بإزالة بقايا الطعام المحروق من وعاء الزيت, و اقلي المواد الغنية بالنشاء (كالبطاطس و الحبوب) في درجة حرارة تقل عن 170 درجة.



الأمان الكهربائي :

- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان الكابل أو القابس مضرورا
- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء لابد من التأكد ما إذا كانت شدة التيار المشار إليها في تعليمات التشغيل متوافقة مع شدة التيار الكهربائي الموجودة بالمنزل
- أوصل الجهاز بقابس كهربائي أرضي يتحمل 10 أمبير
- قابس الجهاز يجب أن يتناسب مع قاعدة التيار الكهربائي
- عدم استعمال أو حفظ الجهاز في ظروف جوية سيئة.
- إذا انكسرت واحدة من مطوقات الجهاز ، أفصل الجهاز من الكهرباء في الحين وذلك لتجنب وقوع حادث كهربائي.
- لا تستعمل الجهاز إذا وقع على الأرض أو عند ظهور علامات ضرر أو إذا كانت هناك تسربات.
- لا يستعمل أبدا الكابل الكهربائي لرفع، أو لنقل أو لفصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- تجنب لف الكابل حول الجهاز.
- لا تترك الكابل الكهربائي منحصرا أو ملتويا.
- لا يجب أن يلمس الكابل الكهربائي الجهات الساخنة للجهاز.
- لا يجب أن يلمس الكابل الكهربائي الجهات الساخنة للجهاز.
- لا يجب لمس قابس الوصل بالكهرباء والأيدي مبللة.

أمان شخصي:

- عدم لمس الأجزاء المعدنية أو جسم الجهاز أثناء عمله إذ قد ينتج هذا في التسبب بحروق.

الاستعمال والاعتناء:

- لا تشغل الجهاز قبل تعبئة الوعاء بالزيت
- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان مفتاح التشغيل/ التوقيف عاطلا.
- عدم نقل الجهاز أثناء تشغيله أو عندما يكون الزيت حارا. نقل الجهاز عندما يكون بارداً باستعمال المقابض.

- استعمال المقبض أو المقابض للامساك بالجهاز أو نقله.

- احترام المستويات القصوى و الدنيا (الرسم رقم 1)
- لابد من فصل الجهاز من الكهرباء عند عدم استعمال الجهاز وقبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف.
- هذا الجهاز مصمم للاستعمال المنزلي فقط وليس للاستعمال الحرفي أو الصناعي.
- لقد تم تصميم هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط وليس للاستعمال الصناعي أو الحرفي. إنه غير مخصص للاستعمال من قبل الزبائن في فنادق تقدم السكن والفطور, أو الفنادق العادية والنزل وأماكن سكنية أخرى, ولا في المنازل الريفية أو أمكان مخصصة لتحضير طعام موظفي المحلات التجارية والمكاتب وأماكن العمل الأخرى.
- لا تسمح باستعماله من طرف أشخاصا ليست لهم خبرة في هذا النوع من الأجهزة، أو معاقين أو أطفالا.
- لا يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أشخاص لا يعرفون المنتج أو من قبل أشخاص معاقين أو أطفال إلا في حال الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات مناسبة حول استعمال الجهاز بطريقة صحيحة وبعد تعرفهم على الأخطار التي قد يتعرضون لها.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة الخاصة بالمستخدم دون إشراف.
- الحفاظ على الجهاز وعلى وصله بالشبكة الكهربائية بعيداً عن متناول يد الأطفال الذين يقل عمرهم عن 8 سنوات.
- هذا الجهاز ليس لعبة.

يجب مراقبة الأطفال لكي لا يلعبوا بهذا الجهاز.

- لا يترك هذا الجهاز في متناول الأطفال أو أشخاصا معاقين.
- لا تحفظ الجهاز مادام سخنا.
- لا تترك الجهاز يشتغل دون مراقبة، ولا تتركه في متناول الأطفال حيث أنه جهاز كهربائي يسخن فيه الزيت بدراجات حرارية قصوة يمكن أن تتسبب في حرائق خطيرة.
- تُلحق في قائمة الفهرس سلسلة من الوصفات للتوجيه, حيث تحدد كمية الطعام المخصص للتحضير و مدة عمل الجهاز

جهاز قلي
Spin Fresh



عميلنا العزيز
ماركة تاوروس نشكر لكم قراركم بشراء جهازا من
حيث أنه يتميز بتقنية عالية, تصميم ودرجة تشغيل عالية با لإضافة إلى تخطيه لجميع اختبارات الجودة الصارمة ومع كل هذه الميزات سيمنحكم الجهاز الراحة التامة على المدى البعيد.

:المواصفات

الجسم A
الغطاء B
مقبض السلة C
سلة D
ترموستات تنظيم الحرارة E
مؤشر مدة الطبخ F
منظم مدة التصفية G
مؤشر ضوئي أخضر للتسخين H
مؤشر ضوئي أحمر للتصفية I
خطوط المساطر J
وحدة التحكم K
جهاز التسخين L
جزء الوصل بالكهرباء M
الخزان N
مؤشر المستوى O
زر التصفية P
السد/ فصل السد عن الغطاء Q
فلتر مضاد للدهون R

نصائح وتحذيرات الأمان

لابد من القراءة المتأنية لكتيب التعليمات قبل تشغيل الجهاز والاحتفاظ به وذلك للاطلاع عليه لاحقا. عدم الإتباع الجيد للتعليمات يمكن أن يؤدي إلى وقوع حوادث.
قبل الاستعمال الأول، يجب تنظيف كل القطع التي يمكن أن تلمس الأغذية. قم بذلك حسب التعليمات الخاصة بآلة التنظيف.

:موقع الاستعمال أو العمل

- ضع الجهاز على مساحة مستوية، ثابتة وملائمة لتحمل درجات حرارة عالية، بعيدا عن مصادر حرارة أخرى وعن رش الماء.
- ضع الجهاز بعيدا عن مواد قابلة للإلتهاب مثل الأقمشة، ورق مقوى، ورق...
- تحذير: لتجنب حالة تسخين غير عادية، لا تغطي الجهاز
- لا تستعمل الجهاز مرفوقا بآلة مبرمجة، جهاز التوقيت أو أي آلة أخرى تشغل الجهاز بصفة آلية لأن هناك خطر للإلتهاب إذا كان الجهاز مغطى أو غير محكم التركيب.





taurus




taurus
Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain
www.taurus.es

Net weight: 4.80Kg aprox.
Gross weight: 6.14Kg aprox.

